



Entrées

Scampis à la sauce piquante et salade d'herbes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes scampi's (décortiqués, surgelés)
huile d'olive
1 échalote (finement hachée)
2 gousses d'ail (pressées)
1 poivron rouge (en petits cubes)
1 chili rouge (finement haché)
1 cuillère à café poudre de paprika
1/2 cuillère à café flocons de chili
100 millilitres de vin blanc sec
150 millilitres de crème
1 cuillère à soupe d'oignons frits
sel
baguette

Pour la salade d'herbes

1 poignée cresson
1 poignée de persil plat
1 bouquet de coriandre
2 jeunes oignons (en fines rondelles)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de vinaigre de cidre
poivre
sel

Méthode de préparation

Séchez bien les scampis avec du papier absorbant et faites-les dorer à l'huile d'olive.

Ajoutez l'échalote, l'ail, les dés de poivrons et le piment, puis faites revenir 2 minutes.

Incorporez ensuite le concentré de tomate, assaisonnez de paprika et de piment rouge en flocons, puis laissez cuire encore un instant.

Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire. Versez la crème, mélangez bien, goûtez et ajoutez éventuellement un peu de sel. Laissez mijoter pendant 2 minutes.

Mélangez le cresson, le persil, la coriandre et les jeunes oignons dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre de cidre, le poivre et le sel, et remuez bien le tout.

Servez les scampis et leur sauce piquante dans des assiettes creuses et garnissez-les d'une touffe de salade d'herbes et de quelques oignons frits croustillants. Accompagnez ce plat de baguette croustillante.

