



Collations

Sucette de scampis frittis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes scampi's (frittis, Iglo)
1 citron (en rondelles)
persil (frais)

Pour la sauce tartare

6 cuillères à soupe de mayonnaise
2 œufs (durs, écrasés)
2 cuillères à soupe de fromage à la crème
1 cuillère à soupe de câpre (finement hachées)
1 cuillère à soupe cornichons (finement hachés)
1 jeune oignon (émincé)
1 cuillère à soupe de persil (finement haché)
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites frire les scampis frittis selon les instructions reprises sur l'emballage.

Laissez-les s'égoutter sur du papier absorbant, puis enfiler deux scampis sur un bâtonnet.

Mélangez tous les ingrédients de la sauce tartare dans un bol. Salez et poivrez.

Garnissez les sucettes aux scampis de persil frais et servez-les accompagnées de rondelles de citron.

