



Les plats principaux

Scampis diabolique

Pour 4 personnes.

Ingrédients

24 scampi's (décortiqués)
2 échalotes (émincées)
1 gousse d'ail (pressée)
1 cuillère à soupe de curry
1 cuillère à soupe poudre de paprika
pincer poivre de cayenne
1 décilitre de ketchup
1 décilitre de vin blanc
2 cuillères à soupe de crème
2 tomates
huile d'olive
1 cuillère à soupe de beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir les échalotes dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient transparentes. Ajoutez l'ail puis le curry, le paprika et le poivre de Cayenne.

Incorporez le ketchup. Déglacez avec le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Ajoutez la crème et laissez la sauce réduire quelques instants tout en remuant, jusqu'à obtenir une texture onctueuse.

Salez et poivrez les scampis. Faites-les cuire dans du beurre et un peu d'huile d'olive. Laissez-les ensuite mijoter très brièvement dans la sauce.

