



Entrées

## **Surf & Turf de scampis et jambon ganda**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 scampi's (épluchés et sans intestin)  
2 jambon Ganda (tranches, en 4 bandes)  
1 aubergine  
1 gousse d'ail  
2 poivrons en pointe, doux  
4 brins d' aneth  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180°C. Coupez l'aubergine dans la longueur. Badigeonnez les surfaces de découpe avec l'huile d'olive, déposez sur une plaque de cuisson et enfournez 30 minutes. Retirez la chair des aubergines et mixez-la finement avec l'ail et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Enlevez les grains des poivrons et cuisez-les mous dans de l'eau légèrement salée. Faites-en une purée fine que vous passez. Mélangez-y un filet d'huile d'olive puis salez et poivrez.

Enroulez une bande de jambon Ganda autour de chaque scampi, fixez avec un cure-dent et rôtissez dans l'huile d'olive. Répartissez le caviar d'aubergine sur les assiettes, déposez-y un scampi que vous nappez d'un peu de coulis de poivron.

**Conseil:** Vous pouvez aussi varier avec des morceaux de cabillaud et de saumon.

### **Ustensiles de cuisine**

Four  
Passoire  
Cure-dent

