

SCAMPI AU CERFEUIL MUSQUÉ



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Scampi	36
mini tomates	36
Jeunes oignons	3
cerfeuil musqué	6 càc (haché)
Curry	1/2 càc
Paprika	1/2 càc
d'huile d'olive	filet

Préparation

1. Éplucher les scampis, retirer le petit boyau / Laver les petites tomates, les couper en 4 / Laver et ciseler le cerfeuil (éventuellement conserver quelques belles feuilles pour la déco) / Laver et découper les jeunes oignons en fines tranches.

2. Dans un filet d'huile d'olive, cuire les scampi à la poêle. Assaisonner avec le curry et le paprika. Saler. Ôter de la poêle et réserver.

3. Sur feu vif, faire tomber les oignons et les tomates dans la poêle. Ajouter les scampis puis le cerfeuil (au dernier moment: pour qu'il garde toute la vivacité de son goût). Mélanger et saler. Servir garni d'une feuille de cerfeuil musqué.

4. On peut aussi décliner cette recette dans une version crémée. Plus riche mais toute aussi délicieuse.
