

# SCAMPI AU CERFEUIL MUSQUÉ



## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Scampi	36
mini tomates	36
Jeunes oignons	3
cerfeuil musqué	6 càc (haché)
Curry	0.50 càc
Paprika	0.50 càc
d'huile d'olive	0 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.  

---

---