## 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.	ans un filet d'huile d'olive, cuire les scampi à la poêle. Assaisonner avec le curry et le paprika. Sale	r.
	er de la poêle et réserver.	



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