

VERRINE DE SCAMPIS À L'AIL DES OURS



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
scampis	16 pcs
Gros oignon	1 pc
Lait de coco	32 cl
Huile d'olive	
Curry	
ail des ours	10 feuilles (ou plus suivant le goût recherché)
citron jaune	0.50 pc

Préparation

1. Saisir les scampis avec l'huile d'olive; les couper en morceaux et réserver.

2. Dans cette poêle, faire revenir l'oignon haché finement.

3. Ajouter le curry (suivant le goût désiré) puis le lait de coco et le jus de citron; réduire et réserver.

4. À l'envoi, ajouter les feuilles d'ail des ours hachées très finement, remettre les scampis et laisser mijoter tout doucement quelques minutes.

5. Placer en verrines chauffées et servir rapidement.

