



Elvea, L'Italie chez vous

Scampi Minute



Ingrédients pour 6 Personnes

| | |
|------------------------|-------------------------------|
| 18 | scampis décortiqués |
| 9 tranche de | jambon de parme |
| 3 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| 2 | échalotes |
| 2 gousses d' | ail |
| 0,50 dl de | pastis |
| 400 g de | ELVEA Cubes de tomates pelées |
| 2 dl de | crème |

Préparation

- Coupez les tranches de jambon en 2 et enroulez-y les scampi.
- Pelez et émincez l'ail et les échalotes et saisissez-les dans l'huile.
- Ajoutez les scampi et faites-les cuire pendant 2 minutes de chaque côté.
- Retirez-les de la poêle et réservez-les au chaud.
- Versez les cubes de tomates, le pastis et la crème dans la poêle et laissez réduire.
- Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement en poivre et sel et ajoutez à nouveau les scampi afin de les réchauffer.

