



Scampis au FELLER Maitrank

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 scampis de calibre Tigre décongelés
- 6 c à s d'huile d'olive
- Sel, poivre, 1 pincée de curcuma
- 1 dl de FELLER Maitrank
- 2 dl de crème fraîche
- 400 gr de courgettes en spaghettis
- 120 gr de riz basmati
- persil plat haché

Préparation

- Cuire le riz
- Faire revenir les courgettes dans 2 c à s d'huile d'olive, saler et poivrer
- Cuire les scampis farinés dans une grande poêle avec le reste d'huile d'olive, saler et poivrer et réserver au chaud
- Enlever l'huile et déglacer au FELLER Maitrank
- Ajouter la crème fraîche et la pincée de curcuma et laisser réduire
- Verser la sauce dans le fond d'une assiette à potage, y ajouter le riz à l'emporte-pièce. Disposer les scampis autour et les courgettes sur le riz. Ajouter le persil haché.



Notes personnelles

--