

SCAMPIS AUX MANDARINES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- SCAMPIS	500g
- MANDARINE(S)	1 petite boîte
- MANDARINE NAPOLEON	4 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d' ½
- BEURRE DE CUISSON	
- CREME FRAICHE	1 dl
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	un peu
- PERSIL	en décoration



Recette:

- Faites dégeler les scampis dans un peu d'eau tiède et épluchez-les soigneusement.
- Mettez les scampis dans un plat creux, ajoutez un peu d'ail, le jus de citron, l'alcool, set et poivre. Placez au frigo pendant 30 minutes.
- Faites alors rissoler les scampis égouttés dans le beurre chaud. Salez et poivrez légèrement.
- Versez ensuite la marinade et portez à ébullition. Ajoutez encore la crème et liez la sauce si nécessaire avec un peu de maizéna.
- Ajoutez finalement les quartiers de mandarine pour juste les réchauffer.
- Servez immédiatement saupoudré d'un peu de persil.