

Brochettes de Scampis au Curry et Jambon Grillées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SCAMPIS	12
- JAMBON SERRANO	1-2 tranche(s)
- CURRY	1/2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- HERBES DE PROVENCE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Décongelez les scampis si nécessaire et ôtez la carapace.
- Dans un plat creux, mélangez le curry avec les herbes de Provence et l'huile. Salez et poivrez. Ajoutez les scampis, mélangez et réservez au frais 30 minutes.
- Coupez les tranches de jambon en 4 et roulez-les pour former 4 petits boudins.
- Enfilez sur des piques à brochette, 3 scampis et 2 boudins de jambon.
- Faites-les griller à la plancha (ou dans une poêle) bien chaude.
- Servez sans attendre avec la sauce DI-187.



Remarque:

Accompagnez avec la sauce crémeuse au miel et baies roses (DI-187)