

## *Scampis au Curry, Ananas et Jambon Grillé*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- SCAMPIS	16
- CURRY	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- HERBES DE PROVENCE	1 c à café
- ANANAS	1/2 frais
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- 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 petits dés.
- Nettoyez et coupez l'ananas en dés.
- Faites chauffer la plancha (ou dans une poêle) et faites griller séparément les scampis d'un côté, l'ananas de l'autre et le jambon.
- Servez dans des petites coupelles, deux scampis, quelques dés d'ananas et le jambon grillé.

