

SCAMPIS AUX CHICONS ET AU NAZARETH

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SCAMPIS	16
- CHICON(S)	3
- TOMATE(S)	1/4
- NAZARETH (FROMAGE)	80 g
- CREME FRAICHE	80 ml
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- MOUTARDE	1 c à café
- PERSIL	1 pincée
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Plongez les scampis surgelés dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes et décortiquez-les.
- Dans une casserole avec couvercle, mettez les chicons coupés très finement, la crème fraîche, et la moutarde. Salez, poivrez et épicez d'une pincée de muscade. Laissez mijoter à couvert sur feu doux pendant 10 minutes.
- Incorporez-y les scampis et poursuivez la cuisson à couvert 5 minutes.
- Retirez le couvercle et ajoutez le fromage Nazareth coupé en morceaux et laissez le fondre.
- Servez sur les assiettes, parsemez de chair de tomates, d'une cuillère à soupe de jus de citron et d'une pincée de persil haché.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez avec de la baguette.

