

# SCAMPIS, SAUCE À LA FRAMBOISE

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

## Ingrédients:

- SCAMPIS	24
- COULIS DE FRAMBOISES	1 dl
- VINAIGRE DE FRAMBOISE	3 c à soupe
- VIN BLANC SEC	1 dl
- ECHALOTE(S)	1
- MIEL	1 c à café (Acacia)
- HUILE D'OLIVE	1 ½ c à soupe
- BEURRE	
- SEL	
- POIVRE	
- SALADE(S) FRISEE(E)	2 c à soupe
- HUILE DE NOIX	qq .
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe (Estragon)
- VINAIGRE	

## Recette:

- Décortiquez les scampis et épongez-les.
- Pour la sauce, faites chauffer 1 c à soupe d'huile d'olive dans un caquelon, ajoutez-y l'échalotes émincées finement. Versez ensuite le vinaigre de framboise et le vin blanc. Ajoutez le miel et faites réduire de 2/3. Allongez avec 1 dl de coulis de framboise.
- Nettoyez la salade et coupez la assez finement dans un saladier. Mélangez, dans un bol, 3 c à soupe d'huile de noix avec 1 c à soupe de vinaigre d'estragon. Salez et poivrez.
- Dans une poêle chaude, faites rissoler légèrement les pignons de pin.
- Au centre de chaque assiette, dressez la salade, ajoutez quelques pignons de pins et nappez de vinaigrette.
- Dans une poêle chaude, faites fondre du beurre avec ½ c à soupe d'huile d'olive. Faites y revenir les scampis 2 minutes de chaque côté. Salez et poivrez.
- Dressez alors autour de la salade, 6 scampis par personne et nappez de sauce à la framboise.

