

SCAMPIS AU FROMAGE ET AU CURRY

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- SCAMPIS	20 à 24
- FROMAGE RÂPÉ	125 g (Passendaele)
- LAIT	2 dl
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- CURRY	1 c à café
- ESTRAGON	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites décongeler les scampis. Décortiquez-les et essuyez-les soigneusement.
- Dans une poêle chaude huilée, faites sauter les scampis.
- Répartissez-les dans des portions individuelles (5 à 6 par personnes). Poivrez-les.
- Préchauffez le four sur position grill.
- Dans un caquelon, portez le lait à ébullition avec le fromage râpé. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu et que la sauce soit bien lisse.
- Ajoutez le curry, salez et poivrez à volonté.
- Nappez les scampis de sauce au fromage. Saupoudrez d'estragon séché.
- Passez les scampis au four (grill) pendant 3 à 4 minutes.
- Servez immédiatement accompagné de baguette.

