

Brochettes de Scampis au Paprika et Marinés à l'Ail

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- SCAMPIS	16
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PAPRIKA	1 c à café
- CORIANDRE FRAIS	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites décongeler les scampis si nécessaire. Ôtez la carcasse et séchez-les sommairement.
- Placez-les dans un plat creux avec l'huile, le paprika, l'ail pressé, la coriandre sel et poivre.
- Laissez mariner au moins 1h30.
- Confectionnez les mini-brochettes avec 2 ou 4 scampis par pique.
- Faites-les rissoler dans un poêle chaude huilée. Salez et poivrez à nouveau.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Ces brochettes peuvent également être servies en zakouski.