

## Scampis Sauce Madère et Safran

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- SCAMPIS	32-36
- AIL EN POWDRE	un peu
- ECHALOTE(S)	1-2
- MADÈRE (ALCOOL)	5 cl
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- MAIZENA	un peu
- SAFRAN	en filaments
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Dégelez si nécessaire les scampis puis ôtez la coque sur le corps du crustacé en gardant la queue.
- Emincez très finement l'échalote.
- Faites-la revenir dans du beurre chaud. Arrosez avec le Madère et la crème fraîche. Salez et poivrez. Ajoutez quelques filaments de safran. Laissez mijoter 3-4 minutes sur feu doux puis mixez au mixeur plongeur pour émulsionner la sauce.
- Portez-la ensuite à ébullition et liez-la avec un peu de maïzéna. Réservez au chaud.
- Entretemps, faites griller les scampis dans du beurre chaud. Assaisonnez de sel, poivre et un peu d'ail.
- Servez les scampis grillés nappés de sauce Madère et ajoutez quelques filaments de safran.

### Remarque:

Accompagnez de salade verte et de bon pain ...