



Scampis à la banane



Une entrée délicate avec du gout ,qui allie le côté mer et fruité .

Les plus gourmands en feront même un plat accompagner de riz ou de pâtes !

Ingrédients : (adapter le nombre de scampis si entrée ou plat)

36 scampis de bonne taille 16/20 dans l'idéal

Margarine

1 oignon très finement haché

Poivre et sel

1 c à café de Curry Madras en poudre

1 dl de vin blanc

2,5 dl de crème fraîche

2 bananes

Persil haché

Préparation :

Dégeler les scampis, les peler.

Faire fondre une noix de margarine, y faire blondir l'oignon et ensuite les scampis , assaisonner de poivre, de sel et du curry.

Ajouter le vin et faire réduire de moitié.

Retirer les scampis de la poêle dès qu'ils deviennent légèrement rosés et continuer la cuisson pour la réduction.

Verser la crème dans la poêle.

Amener à ébullition quelques instants.

Peler les bananes et les découper en fines rondelles et les ajouter à la sauce.

Faire bouillir la sauce jusqu'à épaississement (ne pas réduire les bananes en purée !!).

Réchauffer les scampis dans la sauce.

Au dernier moment, incorporer le persil en remuant.

Infos – Conseils :

Soyez délicat lors de la cuisson des scampis , ils doivent être nacrés à la cuisson et non surcuits.

Les bananes ne doivent pas être cuites à l'extrême pour garder un visuel correct et une harmonie en bouche (on doit retrouver des rondelles de bananes et non de la purée) .