




Scampis piquants à la balinaise

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

100 grammes de cacahuètes (mondées)
2 gousses d'ail (émincées)
2 piments verts (émincés)
1 pièce de gingembre (de 3 cm, pelé et émincé)
100 grammes de coriandre fraîche (fraîche)
2 citron vert
2 cuillères à soupe de nuoc-mâm (ou ½ cuillère à café de sel par 4 personnes)
1 cuillerée à thé de sucre brun
24 scampis (décongelés, déveinés et décortiqués)
huile d'arachide
1 petit bouteille de sriracha

Méthode de préparation

- 1.** Au robot ménager ou avec le mixeur plongeant, mixez les cacahuètes, l'ail, les piments rouges, le gingembre, la coriandre, le jus d'un citron vert, la sauce poisson ou le sel, et le sucre brun jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 2.** Séchez les scampis et aspergez-les d'huile d'arachide. Faites-les dorer des deux côtés au grill ou à la poêle.
- 3.** Badigeonnez-les de sauce aux cacahuètes.
- 4.** Accompagnez-les de sriracha et de quartiers de citron vert.