



Scampis piquants, crème aux tomates fraîches et bruschetta



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 baguette (en fines rondelles)
huile d'olive (+ un filet)
400 grammes de scampis surgelés
1 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (émincée)
1 piment espagnol (émincé)
1 verre de vermouth blanc
2 tomates (pelées, épépinées, en cubes)
1 décilitre de crème entière
sel et poivre
1 bouquet de basilic (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez les rondelles de baguette de chaque côté d'huile d'olive et faites-les joliment griller dans une poêle à griller. Réservez.
- 2.** Laissez décongeler les scampis. Déveinez-les et décortiquez-les. Séchez-les bien. Laissez chauffer un bon filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites revenir les scampis pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils se colorent. Réservez.
- 3.** Dans la même poêle, faites suer l'oignon et l'ail. Ajoutez le piment rouge. Déglacez avec le vermouth et poursuivez la cuisson.
- 4.** Ajoutez les tomates en cubes et la crème. Portez à ébullition. Salez et poivrez.
- 5.** Remettez les scampis dans la poêle et mélangez bien.
- 6.** Garnissez de basilic.
- 7.** Accompagnez de bruschetta.