



# Hamburger met scampi's



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



# Ingrédients

## Hamburger aux scampis

4 cuillères à soupe mayonnaise  
1/2 cuillère à soupe paprika en poudre  
1 cuillère à soupe ciboulette (ciselée)  
beurre  
1 gousse d'ail (émincée)  
16 crevettes  
1 poignée de persil plat (ciselé)  
4 hamburgers de bœuf  
4 hamburger buns  
1 paquet de salade (gourmande)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la mayonnaise, la moutarde, le paprika en poudre et la ciboulette.
- 2.** Décortiquez les scampis. Salez et poivrez.
- 3.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites-y revenir l'ail. Ajoutez les scampis et faites-les cuire brièvement des deux côtés. Incorporez le persil.
- 4.** Faites fondre une noisette de beurre dans une autre poêle et faites cuire les hamburgers jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Salez et poivrez.



- 5.** Placez les pains à hamburgers à plat sur la grille du barbecue ou sous la grille du four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Disposez quelques feuilles de salade sur la moitié inférieure du petit pain. Recouvrez-les d'un hamburger. Tartinez-le de sauce. Disposez 4 scampis par-dessus. Décorez d'une feuille de salade. Couvrez avec l'autre moitié du petit pain.

- 6.** Servez immédiatement.