



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Scampis sauce tomates crème ail et herbes fraîches



### Ingrédients pour 2 Personnes

14	scampis décortiqués
70 g de	ELVEA concentré de tomates
1 boule de	ail
2 poignée de	tomates cerises
1 filet de	crème light
	huile d'olive
	épices italiennes
	poivre
	sel
	herbes fraîches

### Crumble

30 g de	beurre
50 g de	farine
50 g de	fromage parmesan

### Préparation

1. Mettre des tomates cerises dans un plat allant au four avec un tête d'ail, un filet d'huile d'olive et des épices enfourner pour 30 min à 180°C.
2. Dans une poêle, presser deux gousses d'ail, verser un filet d'huile d'olive et des épices italiennes.
3. Lorsque l'ail est doré, ajouter les scampis.
4. Lorsque les scampis sont cuits, ajouter du concentré de tomates Elvea, un filet de crème et des herbes fraîches (thym, romarin et/ou basilic) puis mélanger.
5. Ajouter les tomates cerises et la tête d'ail pressée.
6. Placer dans des petits plats allant au four et préparer le crumble en mélangeant la farine, le parmesan et le beurre fondu. Recouvrir de crumble et placer au four pour 15 min.

(Le crumble est une option, vous pouvez également savourer cette préparation en entrée sans crumble avec





*Elvea, L'Italie chez vous*

un peu de pain ou l'utiliser comme sauce pour vos pâtes)

