



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Scampi Minute



### Ingrédients pour 6 Personnes

18	scampis décortiqués
9	tranche de jambon de parme
3	cuillères à soupe de huile d'olive
2	échalotes
2	gousses d'ail
0,50	dl de pastis
400	g de ELVEA Cubes de tomates pelées
2	dl de crème

### Préparation

- Coupez les tranches de jambon en 2 et enroulez-y les scampi.
- Pelez et émincez l'ail et les échalotes et saisissez-les dans l'huile.
- Ajoutez les scampi et faites-les cuire pendant 2 minutes de chaque côté.
- Retirez-les de la poêle et réservez-les au chaud.
- Versez les cubes de tomates, le pastis et la crème dans la poêle et laissez réduire.
- Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement en poivre et sel et ajoutez à nouveau les scampi afin de les réchauffer.

