



*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.

