Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Scampi crus aux piments thaï

Ingrédients

500g de scampis (16/20), 5 piments oiseau, 4 gousses d'ail, 1 citron vert, 3 càs de sucre de palme, 5 cl de sauce poisson (nam plaa) , 1 bouquet de coriandre,

Préparation

Nettoyer et décortiquer 16 scampi. Inciser le dos des scampis afin de retirer le filament noir.
Disposer les scampis en éventail sur le plat se service et réserver au frigo.
Ecraser 5 piments rouges thaï frais avec l'ail, rajouter 3 càs de sucre de palme, 3 càs de sauce de poisson et 5 càs de jus de citron.
Recouvrir les scampis de sauce et laisser mariner minimum un quart d'heure.
Au moment de servir, parsemer de feuilles de coriandre.

Notes :