

BROCHETTE DE SCAMPIS

Pour 4 personnes



Marinade : 1 heure

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 5 minutes



50 gr d'échalotes – 50 gr de persil – huile – 1 cuillère à café de chili en poudre – 1 cuillère à café de paprika en poudre – ¼ cuillère à café de piment en poudre – sel – 24 tranches de lard fumé très fines – 24 scampis décortiqués



- Fabriquer la marinade en mélangeant le persil et les échalotes hachés, l'huile et les épices. Y mettre les scampis décortiqués.
- Après une heure de marinade : enrouler une tranche de lard autour de chaque scampis.
- Piquer sur une brochette.
- Faire griller lentement.