

# Les scampis à l'orange



## Les Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 500 Gr de Scampis décortiqués.
- 1 pot de crème fraîche.
- une échalote.
- du jus d'orange pur jus.
- sel, poivre, poivre de Cayenne.
- huile d'olive.
- un petit verre de Grand Marnier ou de Mandarine Napoleon.

## La recette

Faites légèrement doré les scampis dans l'huile d'olive avec l'échalote.

Flambez le tout avec le Grand Marnier ou la Mandarine Napoleon.

Couvrez au 3/4 de jus d'orange.

Faites réduire de moitié à feu fort.

Ajouter la crème et faites épaissir à feu doux.

Salez, poivrez.

Ajoutez une pincée de poivre de Cayenne.

Servez avec de la baguette et un vin blanc fruité.

---

🕒Révision #2

★Créé 28 septembre 2024 06:54:40 par Marc Leroi

✍Mis à jour 16 octobre 2024 12:10:37 par Marc Leroi