

Scampi à l'ail

Ingrédients

pour 4 personnes :

16 grands scampi surgelés

Farine

2 cuillères à soupe de Solo

Liquide

1 bouquet de coriandre

Sel

1 gousse d'ail

1/2 tasse de jus de citron



Préparation

Déglez les scampi et décortiquez-les.

Épongez les scampi, passez-les dans la farine et cuisez-les deux minutes dans Solo Liquide. Otez les scampi de la poêle et jetez Solo Liquide.

Hachez finement la coriandre et l'ail, et mettez-les dans la poêle avec le jus de citron et un peu de sel.

Otez la poêle du feu et nappez les scampi de ce mélange.

Servez immédiatement.