



Scampis au four avec citron caramélisé



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de scampis (décongelés, décortiqués et déveinés)
125 grammes de beurre (fondu)
4 gousses d'ail (pressés)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillerée à thé d'oregano
sel et poivre
1 citron (en fines rondelles)
1 poignée de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Répartissez les scampis que vous aurez épongés avec de l'essuie-tout sur une grande plaque de cuisson.
- 2.** Mélangez le beurre fondu, l'ail, le jus de citron, l'origan, le sel et le poivre. Aspergez les scampis avec ce mélange.
- 3.** Intercalez les tranches de citron entre les scampis.
- 4.** Enfournez la plaque de cuisson et laissez cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 5.** Garnissez de persil plat et servez immédiatement.