



### **Scampis coco vanille : entrée ou plat 4 personnes**

Préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 15 min

#### **Ingrédients :**

- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse de vanille
- 1 tomate ferme coupée en dès de +/- 1cm<sup>3</sup>
- 150 ml de coulis de tomate
- 500 gr de scampis décortiqués
- 200 ml de jus de coco en boîte
- sel et poivre
- 1 éclat d'ail haché fin
- +/- 10 brins de ciboulette hachée
- en plat, doubler les quantités et accompagner de riz ou de pâtes.

#### **Préparation :**

- faire fondre et revenir à l'huile d'olive l'oignon et l'échalote hachés à souhait ;
- ajouter le coulis de tomate et, à feu doux, porter à légers bouillons ;
- ajouter les scampis ;
- sel, poivre et ail ;
- ajouter le jus de coco en remuant ;
- fendre la gousse de vanille en 2 dans la longueur, prélever les « grains de vanille » sur le dos d'une pointe de couteau et incorporer à la préparation ;
- laisser cuire à feu doux durant +/- 10 min ;
- ajouter les dès de tomate ;
- cuire encore 5 min ;
- mettre en place, parsemer de ciboulette et servir ;

Bon appétit.