

Brochettes de scampis



16-20 scampis (selon grosseur), 2 feuilles de laurier, 2 petits poireaux, de l'Aromat condiment en poudre, 2 c. à soupe d'huile, 1 c. à soupe de jus de citron, 1 c. à soupe de cognac.

Temps de cuisson:

Gril au charbon de bois: 10 minutes.

Poêle à griller: 15 à 18 minutes.

Gril infrarouge à gaz: 15 minutes.

Nettoyer les scampis et les vider, partager les plus gros. Couper les poireaux en tronçons de 2 à 3 cm. Emietter les feuilles de laurier. Faire mariner le tout, avec le jus de citron et le cognac, pendant une à deux heures. Assaisonner et embrocher alternativement les scampis et les poireaux. Badigeonner d'huile et griller des deux côtés. Servir avec un riz nature.