

Les scampis au beurre d'aneth

Pour 4 personnes

La valeur de 400 à 500 g de scampis surgelés ou frais; 1 oignon; 1 gros litre d'eau; 1 feuille de laurier; 6 grains de poivre noir; 1 carotte; 1 petit poireau; 1 dl de vin blanc.

Pour le beurre d'aneth: 50 g de beurre de cuisine; une demi-cuillerée à café d'aneth; 1 cuillerée à soupe de jus de citron; sel, poivre.

1. Préparer d'abord le court-bouillon avec l'oignon entier pelé, la feuille de laurier, la carotte, les grains de poivre, le vin blanc, le sel, le tout dans un gros litre d'eau. Laisser mijoter le tout 10 à 15 minutes.

2. Puis prendre les scampis et les laisser cuire dans le court-bouillon durant 5 minutes. Enlever les carapaces si nécessaire. Faire ensuite chauffer le beure à

petit feu, car il doit rester doré. Tourner les scampis en poêle. Saupoudrer d'aneth, de sel et de poivre. Laisser étuver encore 5 minutes. Servir très chaud avec un peu de jus de citron.