

## Scampis façon thaïe

Pour 6 personnes:

### Ingrédients:

36 scampis 16/20 décortiqués et nettoyés

1/2l lait de coco

24 asperges thaïes (tips)

Pâte de curry rouge

1/2l crème fraîche 40%

1 bouquet de coriandre fraîche

### Préparation:

Verser le lait de coco dans un poêlon et amener à ébullition, ajouter une cuillère à soupe de pâte de curry rouge.

Ajouter la crème fraîche et laisser réduire.

Blanchir les asperges.

Cuire les scampis. Les dresser sur assiette, napper avec la sauce, décorer avec les asperges. Déposer sur les scampis la coriandre ciselée.