

Scampis flambés au cognac



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Un plat que nous aimons particulièrement.

Ingrédients

- 500 g de gros scampis
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 25 cl de crème fraîche
- 500 g de champignons de paris
- 10 cl de cognac
- 2 cs de curry
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Décortiquez les scampis. Nettoyez et émincez les poivrons, les champignons, hachez les échalotes et l'ail. Dans une sauteuse, faites revenir les échalotes dans du beurre avec les poivrons et les champignons. Salez et poivrez et faites cuire 5 minutes à feu doux.
- 2 Dans une poêle, faites revenir les scampis dans un peu d'huile, faites chauffer 10 cl de cognac. Versez-le sur les scampis et flambez-les.
- 3 Versez les scampis sur les légumes, ajoutez la crème fraîche, l'ail et le curry. Mélangez et laissez mijoter 15 minutes à découvert.
- 4 Servez avec un bon riz basmati.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

[visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

