Salade fraîche de scampis grillés

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 kilogramme de scampis surgelés
huile d'olive (+ un filet pour l’assaisonnement)
4 gousses d'ail (émincées)
1 jus de citron vert
sel et poivre
4 tomates
1⁄4 pastèque (petite, environ la même quantité que les tomates)
1 concombre (gros)
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1 bouquet de basilic

Méthode de préparation

1. **Décongelez les scampis et décortiquez-les. Épongez-les avec du papier absorbant. Faites-les mariner pendant 15 minutes dans un filet d’huile d’olive, d’ail et de jus de citron vert. Placez-les sur une plaque de cuisson en aluminium ou enfilez-les sur des brochettes et faites-les griller brièvement au barbecue. Salez et poivrez.**
2. **Pelez les tomates (plongez-les quelques secondes dans de l’eau bouillante, cela vous facilitera la tâche) et coupez-les en quartiers. Retirez les graines. Coupez la chair en dés.**
3. **Coupez le melon à la même taille que les cubes de tomate.**
4. **Pelez le concombre et coupez-le en deux dans le sens de la longueur. Enlevez les graines avec une cuillère à café. Ensuite, coupez-les en cubes.**
5. **Mélangez la tomate, le melon et le concombre.**
6. **Assaisonnez selon votre goût avec un peu d’huile d’olive, du vinaigre de vin blanc, du basilic finement ciselé, du poivre et du sel. Répartissez sur quatre assiettes et terminez par quelques scampis.**