Scampis à la provençale au BBQ

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de scampi (décongelés et décortiqués)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron (zeste râpé)
1 cuillerée à thé de thym séché
1 cuillerée à thé de romarin séché
1 cuillerée à thé d'origan séché
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Séchez les scampis.**
2. **Assaisonnez-les d'huile d'olive, du zeste de citron, du thym, du romarin, de l'origan, de sel, de poivre et mélangez.**
3. **Enfilez-les sur des brochettes et grillez-les au barbecue pendant quelques minutes.**