Scampi Margarita

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 paquet de scampis surgelés (gros, décortiqués et débarrassés de leur veine intestinale)
huile d'olive
2 citron vert (jus)
1 verre de tequila (petit)
2 gousses d'ail (fraîchement pressées)
poivre de cayenne
fleur de sel
1 botte de coriandre
1 citron

Méthode de préparation

1. **Faites dégeler les scampi et épongez-les. Mélangez un trait d’huile d’olive, du jus de citron vert, de la tequila et de l’ail et ajoutez-y les scampi.**

2. **Déposez les scampi dans une barquette en aluminium et grillez-les directement sur le barbecue. Assaisonnez de poivre de Cayenne, de fleur de sel et de coriandre ciselée. Servez avec les rondelles de citron.**