Scampis au four avec citron caramélisé

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de scampis (décongelés, décortiqués et déveinés)
125 grammes de beurre (fondu)
4 gousses d'ail (pressés)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillerée à thé d'oregano
sel et poivre
1 citron (en fines rondelles)
1 poignée de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

1. **Répartissez les scampis que vous aurez épongés avec de l'essuie-tout sur une grande plaque de cuisson.**
2. **Mélangez le beurre fondu, l'ail, le jus de citron, l'origan, le sel et le poivre. Aspergez les scampis avec ce mélange.**
3. **Intercalez les tranches de citron entre les scampis.**
4. **Enfournez la plaque de cuisson et laissez cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.**
5. **Garnissez de persil plat et servez immédiatement.**