

## COCKTAIL DI SCAMPI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 foglie di insalata lattuga
- 2 cucchiaini di finocchio
- 2 cucchiaini di whisky
- 2 cucchiaini di cognac
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 20 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di senape
- 1 tuorlo d'uovo
- 50 cl di court-bouillon
- 750 g di scampi

Preparate la maionese: mescolate il tuorlo d'uovo con la senape.

Incorporate l'olio goccia a goccia, poi a filo continuo.

Quando la maionese è consistente, incorporatevi il succo di limone, il whisky, il cognac e i 2 cucchiaini di finocchio tritato.

Lasciate in frigorifero.

Portate il court-bouillon a ebollizione, gettatevi gli scampi.

Lasciate cuocere sobbollendo da dodici a quindici minuti a seconda della dimensione degli scampi.

Sgocciolate e lasciate raffreddare.

Quando gli scampi sono freddi, sgusciateli e incorporateli alla maionese.

Disponete le foglie di lattuga in una grande coppa, versate la preparazione agli scampi al centro e servite subito.