

Crevettes marinées au citron

Ingrédients 4 personnes

12	Crevettes fraîches
2	Citrons
12	Câprons
6	Feuilles de menthe
QS	Sel, poivre, huile d'olive

Préparation

Décortiquer les crevettes et enlever le boyau.

Presser les citrons et récupérer le jus.

Ciseler les feuilles de menthe.

Placer les crevettes dans une terrine, arroser du jus de citron et mélanger avec les feuilles de menthe. Saler, poivrer et ajouter la valeur de deux cuillère à soupe d'huile d'olive.

Laisser macérer au moins 2 heures au frigo.

Finition et présentation

Dresser 3 crevettes dans une assiette.

Décorer avec les câprons et des quartier d'oranges sanguines pelées à vif.

Arroser de marinade et servir frais.

