

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CREVETTES EN SAUCE BASILIC À L'AIL

pour 4 personnes :

16 grosses crevettes décortiquées cuites (chez Mr. Picard) - 1/2 citron - 1 bouquet de basilic - 1 gousse d'ail - 15cl d'huile d'olive - sel - poivre -

Décongeler les crevettes en les passant du congélateur au réfrigérateur pendant 6 heures au moins. Presser la gousse d'ail dans un bol, ajouter l'huile d'olive et le jus du demi citron. Couper finement le basilic au couteau. L'ajouter dans le bol. Saler et poivrer. Mélanger. Dans un plat étaler les crevettes. Les arroser de la marinade. Recouvrir de film alimentaire au contact. Réserver au réfrigérateur au moins 1h00.

Essuyer légèrement les crevettes au dessus du plat. Chauffer une poêle, faire sauter à l'intérieur les crevettes 3 à 4 minutes. Verser dessus la marinade. Chauffer encore 2 minutes en remuant. Servir et manger aussitôt.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr