



CREVETTES À L'AIL

A savoir : vous pouvez réaliser cette recette sans chapelure. Dans ce cas, faites cuire les crevettes 10 minutes au four à 200°C.



Ingrédients pour 6 personnes : 18 crevettes roses, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, 2 c. à soupe de chapelure, 3 c. à soupe d'huile d'olive + un peu pour la cuisson, sel et poivre blanc.

Lavez et séchez le persil. Hachez l'ail et ciselez très finement le persil. Décortiquez les crevettes. Dans un petit saladier, mélangez l'huile d'olive, l'ail, le persil, le sel et le poivre, puis ajoutez les crevettes et mélangez bien. Couvrez avec un film alimentaire et réservez au frigo au moins 30 minutes.

Au moment de la cuisson, sortez les crevettes et saupoudrez-les de chapelure, puis mélangez délicatement. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un trait d'huile d'olive et saisissez les crevettes jusqu'à ce qu'elles aient une couleur dorée. Déposez 3 crevettes par cuillère et servez immédiatement.