

Crevettes au piment d'Espelette



Cuisson: 10 mn.

Ingrédients pour 3 ou 4 personnes:

- 600 g de crevettes crues
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette en poudre
- 5 cl de crème liquide
- Sel, poivre
- Quelques brins de persil frais

Recette:

1. Saisir les crevettes dans une poêle anti-adhésive (si vous n'en avez pas vous pouvez utiliser un peu d'huile d'olives) et les laisser cuire à feu vif en mélangeant jusqu'à ce qu'elles soient bien roses.
2. Saler, poivrer. Ajouter le piment en poudre et la crème liquide puis bien mélanger.
3. Parsemer de persil finement ciselé avant de servir bien chaud.