

Crevettes marinées

Ingrédients pour 4 personnes:

500 g de crevettes décortiquées

2 càc de thym

1 gros oignon émincé

2 càs de vinaigre balsamique

1 càs de curry en poudre

4 càs d'huile d'olive

Du sel et du poivre



Dans un saladier mélanger l'huile, l'oignon, le curry, le thym, du sel et du poivre.

Ajouter les crevettes et laisser mariner 30 mn au moins au frigo.



Dans un wok bien chaud (une sauteuse fera l'affaire), faire revenir les crevettes avec la marinade.

Déglacer avec le vinaigre balsamique. Servir tel quel pour une entrée ou ajouter des nouilles chinoises pour un plat ...