



## Mes crevettes sautées

### Ingrédients :

- 500 g de crevettes crues fraîches
- 1 tête d'ail
- sel
- poivre noir
- cumin
- 1 cas d'huile d'olive

### Préparation :

Enlever les têtes des crevettes ainsi que leurs pattes à l'aide d'un ciseau.

Bien les laver.

Eplucher les ails et les presser.

Dans une sauteuse ou une poêle profonde, mettre les crevettes avec l'huile d'olive et les faire revenir à feu moyen.

Ajouter les ails pressés et laisser revenir à feu doux cette fois-ci tout en surveillant la cuisson afin que les ails ne grillent pas.

Lorsque les crevettes sont cuites, arrêter le feu et servir aussitôt !