

Crevettes à l'ail comme à la "pataterie"



Infos sur la recette :

- préparation : 10 min
- cuisson : 20 min + 5 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1,5 kg de crevettes roses
- 6 patates moyennes (ou 8 petites ou 4 grosses)
- 20 g de beurre
- 1 tête d'ail
- 25 cl de crème liquide entière
- sel et poivre

Réalisation :

- Cuire les pommes de terre avec leur peau à l'eau ou à la vapeur.
- Décortiquer les crevettes.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les crevettes, l'ail écrasé, le sel et le poivre.
- Ajouter la crème liquide et faire bien chauffer le tout.
- Dans chaque assiette, répartir les patates coupée, les napper de crevettes et de sauce puis répartir le reste des crevettes dans les assiettes. Servir aussitôt.

Idées :

- Parfait avec une salade pour le repas du soir.
- Quelques pincées de piment d'espelette pourraient réhausser le goût, pour les amateurs.