

Les petites crevettes de l'apéritif



Préparation : 10 mn |

Cuisson : 15 mn |

Difficulté : Facile

Pour 3 personnes

- x 300 g de crevettes surgelées (celles qui sont épluchées entièrement sauf à la queue)
- x 2 échalotes
- x 2 cs de sucre
- x de l'huile d'olive
- x 4 cs de vin blanc

1. Eplucher et émincer les échalotes en très fines lanières.
2. Faire chauffer l'huile d'olive et y faire légèrement revenir les échalotes émincées.
3. Ajouter le sucre et bien mélanger pour « enrober » les émincés d'échalotes.
4. Ajouter le vin blanc.
5. Faire cuire doucement pour faire caraméliser le sucre.
6. Ajouter les crevettes et bien mélanger.
7. Laisser cuire encore 5 mn.
8. Déguster et (essayer d') en laisser pour les autres !

Pour finir... on peut se faire un apéro amoureux avec ça, Un verre, des crevettes et plus rien n'existe !!!