

# Crevettes sautées ail & persil



TEMPS DE PREPARATION 15 minutes

TEMPS DE CUISSON 10 minutes

TEMPS TOTAL 25 minutes

## Ingrédients pour 4 portions

- 250 g de crevettes
- 1 c-a-s de persil
- 2 gousses d'ail
- 1 noisette de beurre
- 2 c-a-s Huile d'olive
- Jus d'un demi-citron
- Paprika fumé ou torréfié
- Piment d'Espelette
- 5 cl Vin Blanc sec (en fonction du gout vous pouvez remplacer le vin blanc par 2 c-a-s de xérès)

## Instructions

1. Décortiquer, déveiner les crevettes et réserver.
2. Peler, dégermer et hacher l'ail. Ciseler le persil.
3. Chauffer l'huile d'olive ainsi que le beurre dans une sauteuse, quand le beurre a fondu et l'huile bien chaude, ajouter les crevettes.
4. Laisser cuire 3 min en mélangeant de temps en temps puis ajouter l'ail, le persil, les épices, saler et poivrer.
5. Laisser dorer les crevettes 2 min, ajouter le Vin Blanc, augmenter le feu 2 min pour faire déglacer, rectifier l'assaisonnement.
6. Arrêter la cuisson et arroser avec le jus de citron avant de servir.

# Crevettes à l'ail et au persil au four



## Ingrédients pour 6 personnes

- 400 g de grosses crevettes décortiquées et déveinées
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail écrasées
- 4 cuillères à soupe de persil plat haché
- zeste d'1 citron vert
- zeste d'1 gros citron jaune
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
- 1 cuillère à soupe de chapelure
- 15 g de beurre
- sel et poivre au goût
- baguette fraîche (pour tremper dans la sauce)

## Préparation de la recette

**1-** Chauffer le four à 220°C.

Verser l'huile d'olive dans un plat allant au four, suffisamment grand pour que toutes les crevettes soient placées à plat.

**2-** Dans un récipient, bien mélanger les crevettes avec tous les autres ingrédients, sauf le beurre.

**3-** Mettre le plat qui contient l'huile dans le four chaud. Laisser 5-6 mn ou jusqu'à ce que l'huile soit chaude. Retirer le plat du four et y disposer les crevettes à plat. Parsemer le beurre en morceaux sur les crevettes. Laisser cuire 8-10 mn. Goûter, et rajouter du sel et/ou du poivre si besoin, et mélanger.

A déguster de suite avec une belle tranche de baguette fraîche, pour bien saucer la sauce si exquise.