

Crevettes à la plancha

Durant l'été, à la plancha ou tout simplement sautées à la poêle, les crevettes se prêtent parfaitement à ce type de recette. Faites mariner vos crevettes quelques heures avant de les cuire et servez les en apéritif ou en entrée afin de régaler vos convives.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de crevettes
- Huile d'olive
- 1 citron vert
- Curry
- Gingembre (frais ou en poudre)
- 1 pincée de muscade
- 2 cc de coriandre ciselée
- Sel, poivre



Crevettes à la plancha

- Commencer par éplucher les crevettes en ne laissant que la queue

Préparation de la marinade :

- Verser 4 cs d'huile d'olive
- Presser le citron vert et verser le jus avec l'huile d'olive
- Ajouter 1 peu de curry
- Ajouter 3 à 4 pincées de gingembre en poudre (ou l'équivalent d'une tête de petit doigt que vous écraserez si il est frais)
- Ajouter enfin la coriandre ciselée
- Saler, poivrer

Mélanger ensuite la marinade avec les crevettes puis mettre au frais pendant 1 h minimum

Piquer 3 crevettes sur une petite brochette

Juste avant de servir, passer quelques instants les crevettes à la plancha ou à la poêle et servir chaud

