

//



Voici une recette simple et savoureuse de crevettes sautées au gingembre à réaliser à l'aide de votre plancha.



INGREDIENTS

Ingrédients pour 4 personnes :

40 crevettes

2 cuillères à café de gingembre en poudre

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

½ citron, sel, poivre.



PREPARATION

1. Décortiquez les crevettes.
1. Râpez le zeste de citron.
1. Dans un saladier mélangez les crevettes, le zeste de citron, le gingembre et l'huile d'olive. Salez, poivrez.
1. Laissez mariner les crevettes au moins 3 heures au réfrigérateur (toute une nuit c'est mieux).
1. Chauffez la plancha, huilez là légèrement et faites revenir les crevettes quelques minutes.

Idéale à l'apéritif, cette recette peut être également servie en entrée avec une salade verte ou en plat principal avec

du riz parfumé.

par Forge Adour

//

//