

//



INGREDIENTS

(Pour 6 personnes)

- 18 grosses crevettes
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 cuil. à soupe de basilic ciselé
- Sel
- Poivre



PREPARATION

Déposez les crevettes dans un plat creux. Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive et ajoutez le basilic et l'ail haché.

Laissez mariner 30 minutes environ. Egouttez.

Faites chauffer à feu vif la plancha (ou une poêle à revêtement antiadhésif) et faites-y sauter les crevettes 3 à 5 minutes de chaque côté.



//

//