

//



INGREDIENTS

500 gr de crevettes crues 1 bouquet de romarin 1 càs de graines de sésame 2 càs d'huile de sésame Poivre
Fleur de sel



PREPARATION

Commencer par chauffer votre plancha ou poêle, coucher dessus les crevettes entières. Parsemer de feuilles de romarin et de graines de sésame. Dorer le tout durant environ 4 minutes, en les retournant à mi cuisson.

Dresser dans un plat, parsemer de fleur de sel, poivrer, et verser un filet d'huile de sésame par dessus. Servir ce plat au centre de la table.



SUGGESTION

Vous pouvez augmenter les quantités selon vos envies, un plat qui peut-être servi avec une bonne salade, ici cela a été servi comme une entrée.

//

//