

//



## Crevettes citronnées à la plancha

Voici une recette très simple de crevettes citronnées à la plancha. [Sauver](#)



### INGREDIENTS

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de grosses crevettes

1 cuillère à café de piment d'Espelette

1 citron

1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel.



## PREPARATION

1. Pressez le jus du citron.
2. Préparez une marinade dans un bol en mélangeant l'huile, le piment et le jus de citron.
3. Plongez-y les crevettes environ 2 heures.
4. Faites chauffer la plancha et huilez-la légèrement.
5. Faites sauter les crevettes environ 5 minutes sur la plaque bien chaude et salez-les.
6. Servez avec du riz blanc vapeur ou avec des champignons cuits à la plancha.

par Forge Adour

//

//

//