

//



INGREDIENTS

(pour 2 personnes) :

- 5 petits oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 citron (juteux)
- 1 morceau de gingembre frais (l'équivalent de 2 grosses noix)
- 20 cl d'huile
- sel, poivre
- 1 pincée de piment (facultatif)

La recette est présentée pour des grosses crevettes crues, environ 5 par personne.

Elle peut s'adapter à d'autres fruits de mer (gambas, langoustines, saint Jacques,...) ou à du poisson à faire griller.



PREPARATION

Dans le mixeur, hacher grossièrement l'ail, l'oignon et le gingembre après avoir épluché le tout.

Presser le citron et l'ajouter au mélange.

Saler. Poivrer généreusement et ajouter éventuellement un peu de piment.

Verser une partie de l'huile d'olive sur l'ensemble.

Disposer les crevettes crues et préalablement décortiquées au fond d'un plat (type Tupperware).

Ajouter la marinade et verser le complément d'huile d'olive jusqu'à recouvrir complètement les crevettes.

Veiller à ce que la marinade soit équitablement répartie partout.

Au besoin, retourner les crevettes une fois pendant qu'elles marinent.

Mettre le tout au frigo pendant 1 h minimum, jusqu'à 4 h maximum.

On peut laisser plus longtemps mais le citron donne alors davantage d'acidité.

//