

Fruits de mer

Tapas de crevettes à l'ail


30 min 20 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

154

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

600 g **Crevettes roses**
4 **Gousse(s) d'ail**
1 **Piment(s)**
4 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
1 **Huile d'olive**
1 **Coriandre**

Étape 1

Décortiquer les crevettes

- 1 Décortiquer les crevettes en laissant les queues. Réserver.

Étape 2

Cuisson des crevettes

- 1 Écraser les gousses d'ail avec le plat d'un couteau, éplucher et émincer grossièrement. Réserver.
- 2 Découper et épépiner le piment. L'émincer et réserver dans un ramequin avec l'ail.
- 3 Déposer les crevettes décortiquées dans un plat allant au four.
- 4 Ajouter l'ail et le piment puis arroser de vinaigre de xérès et d'huile d'olive.
- 5 Saler et poivrer.
- 6 Enfourner dans un four préchauffé à 220°C (Th7-8) pendant 10 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer les crevettes dans une assiette à l'aide d'une pince et les arroser de leurs jus de cuisson.
- 2 Ciseler un peu de coriandre dessus et servir.