

Crevettes à l'ail au piment et au citron vert

http://www.cuisineAZ.com/crevettes_ail_piment_citon_vert.htm

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

12 très grosses crevettes crues, ou 8 gambas crues

6 gousses d'ail pelées

2 petits piments rouges hachés (sans les graines)

2 avocats coupé en tranches

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

50g de beurre

le jus de 2 citrons verts + quelques quartiers de citron vert

1 cuillère à café de sel de Guérande

1 cuillère à café de poivre noir en grains

Quelques branches de coriandre fraîche

Préparation :

Ouvrez délicatement les crevettes sur 2/3 de leur longueur (en laissant la queue entière).

Ôtez la veine noire de leur dos.

Écrasez au mortier les gousses d'ail avec le sel, le poivre en grains et les piments jusqu'à obtention d'une pâte très odorante.

Enrobez les crevettes de cette pâte, placez les dans un bol fermé par un film plastique, et laissez-les mariner une heure au moins.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à fond épais. Faites-y sauter les crevettes 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.

Disposez les crevettes cuites dans un plat. Réservez au chaud. Déglacez la poêle avec le jus de citron vert, puis versez cette sauce sur les crevettes.

Présentez avec des tranches d'avocat, des quartiers de citron vert et de la coriandre fraîche. Servez aussitôt.

Christophe Plovier

Marks & Spencer

lien permanent vers la recette : [Crevettes à l'ail au piment et au citron vert](#)