

Crevettes poêlées (pour 4 personnes)



Temps : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 20 Grosses crevettes
- 20 cl de cidre doux
- 2 c à s d'huile d'olive
- ¼ de botte de coriandre
- 1 pincée de paprika fumé
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- poivre

Préparation

- Retirez la tête et la carapace des crevettes en prenant soin de laisser la queue.
A l'aide d'un couteau pointu, faites une mini entaille sur le dos des crustacés pour retirer le boyau.
- Faites chauffer une poêle avec l'huile d'olive et faites dorer les crevettes 2 minutes à feu vif avant de mouiller avec le cidre, la coriandre ciselée et la poudre de paprika fumé pendant 3 minutes.
- Conservez les crevettes au chaud, le temps de faire réduire la sauce, puis déglacez la poêle avec la sauce soja.
- Remettez les crevettes 2 minutes et dégustez avec des pommes vapeur ou des brocolis et une salade verte