



Crevettes au beurre à l'ail

Temps de préparation: 25 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 2 personnes:

300 g de crevettes d'Equateur cuites

1/2 gousse d'ail

1/2 bouquet de persil finement haché

75 g de beurre

1/2 jus de citron

Sel

Poivre



Préparation :

1. Mélangez la gousse d'ail émincée, le persil, le jus de citron et 75 g de beurre mou.
2. Salez et poivrez selon vos goûts.
3. Mettez les crevettes décongelées dans un plat avec le reste du beurre.
4. Préchauffez votre four à 240°C.
5. Mettez le plat à cuire 10 minutes environ.
6. Servez bien chaud et accompagnez d'un riz basmati.