



Crevettes marinées ail, miel et épices

Temps de préparation : 40 minutes

Niveau : facile

Ingrédients pour 3 portions :

- 300 g de crevettes d'Equateur ASC
- 2 c. à c. de curry en poudre
- 1 c. à c. de cumin en poudre
- 1 touche de piment de Cayenne ou du poivre
- 1/2 c. à c. de coriandre en poudre (facultatif)
- Coriandre fraîche
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de miel liquide
- 3 gousses d'ail



Préparation :

1. Décongeler les crevettes et les égoutter.
2. Placer les crevettes dans un récipient allant au réfrigérateur et ajouter tous les ingrédients excepté la crème fraîche.
3. Bien mélanger le tout et réserver au frais 30 minutes à 1 heure.
4. Saisir les crevettes (sans le jus) rapidement dans une sauteuse à feu vif et réserver.
5. Mettre le jus et la crème fraîche dans la même sauteuse et porter à ébullition.
6. Baisser sur feu doux et incorporer les crevettes.
7. Servir avec du riz basmati.