

Crevettes décortiquées flambées

Ail ciselé et paprika



La cuisson avec ail, de 3 min



Le service avec paprika et basilic

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 5 min



200g crevettes
décortiquées



2 ails ciselés



3 càs d'huile
d'olive



4 càs de
cognac



1 càs de
paprika



1 càc de
Basilic ciselé

Préparation

1. Rincer et égoutter les crevettes. Réserver.
2. Emincer les gousses d'ail.
3. Faire revenir l'ail 3 min dans une poêle avec un fond d'huile.
4. Rajouter les crevettes, cuire 3 min en remuant sans cesse.
5. Saupoudrer de paprika – sel et poivre suivant goût. Remuer.
6. Verser un fond de verre de cognac et flamber.
7. Ciseler q.q. feuilles de basilic, verser sur la poêle.
8. Servir de suite.

* * * 27 septembre 2023 * * *