

# Crevettes roses à l'ail



Crevettes sur avocat



Crevettes seules

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuisson : 5 + 3 min



200g crevettes



2 ails



Persil haché



Ras El Hanout



5 càs H.d'olive

## Préparation

1. Décortiquer les crevettes, les rincer, les égoutter. Réserver.
2. Eplucher l'ail et le ciseler finement. Réserver.
3. Faire chauffer l'huile puis rajouter les crevettes pour 5 min. Réserver. Garder l'huile.
4. Mettre l'ail et 2 càc de Ras El Hanout dans la poêle, faire dorer sans brûler, en remuant.
5. Remettre les crevettes pour 3 à 4 min, remuer.
6. Parsemer le plat de persil haché.
7. Servir chaud.

Option : Servir les crevettes sur un avocat.

\* \* \* 27 novembre 2022 \* \* \*