

Queues de crevettes courgettes



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



250g crevettes



1 courgette en
petits dés



2 càs huile
d'olive



1 ail ciselé



2 càc de nuoc
mam

Préparation

1. Eplucher une gousse d'ail, et la déliter, réserver.
2. Décortiquer 250g de crevettes cuites. Les rincer, les égoutter
3. Découper une courgette en dés de 1 cm environ. Rincer et égoutter.
4. Dans une poêle huilée et chaude, faire revenir l'ail une minute.
5. Rajouter les dés de courgette, remuer, couvrir et laisser fondre 10 min..
6. Couvrir et laisser cuire environ 10 min.
7. Rajouter les crevettes, couvrir et laisser mijoter 10 min.
8. Option : Rajouter du persil frais ciselé avant de servir.
9. Servir chaud.

* * * 20 juillet 2022 * * *