

Crevettes roses à la créole



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 30 min – Cuisson : 30 min



10 crevettes
moyennes roses



1/2 citron vert à
éplucher



1 oignon émincé



200 ml de
tomates en dés



2 gousses d'ail
ciselées



2 càs de crème
à 30%



1 bouquet garni



1 persil ciselé



2 càs d'huile
d'olive



Film d'huile
d'olive pimentée

Préparation

1. Préparer 1/2 verre de riz long dans une eau salée. Cuire 10 min. Egoutter, rincer. Réserver.
2. Eplucher le citron, 1 bande sur 2 avec un économe et émincer finement l'écorce. Réserver.
3. Eplucher l'ail et le couper en petits dés. Réserver.
4. Décortiquer les crevettes, les faire sauter 10 min dans une poêle huilée. Réserver.
5. Emincer l'oignon et le faire blondir dans la poêle chaude 2 min.
6. Ajouter les tomates en dés, l'ail coupé, les herbes aromatiques et les zestes de citron.
7. Ajouter un film d'huile d'olive pimentée « maison ». (20 piments de Cayenne, 1/2L d'huile)
8. Saler, poivrer, remuer et laisser mijoter 15 min.
9. Ajouter la crème puis les crevettes et presser le ½ jus de citron par dessus, remuer.
10. Option : Rajouter une càc de curry, remuer. Laisser chauffer 5 min à feu doux.
11. Réchauffer le riz au micro-onde 1 min. Déposer des dômes de riz dans chaque assiette.
12. Servir les crevettes au milieu du dôme de riz creusé en son centre.
13. Servir chaud.

Nota : Ne pas peler le citron en entier, car la pulpe donne un goût fort aux crevettes.

* * * 10 février 2021 * * *