

CREVETTES MARINEES A L'AIL



Ingrédients : (*buffet pour 12 personnes*)

26 crevettes (40-50) non décortiquées
1 dl d'huile d'olive
3-4 gousses d'ail
2 jus de citron vert + zeste
1/2 piment
sel, poivre
persil plat

Préparation :

Décortiquer les crevettes. Les saler et les cuire 3-4 minutes à la vapeur ou les faire sauter rapidement à la poêle.

Chauffer l'huile d'olive, mettre les gousses d'ail coupées en lamelles, le piment coupé en brunoise, sel et poivre. Verser sur les crevettes. Ajouter le zeste d'un demi-citron vert et le jus des 2 citrons. Laisser au frais une nuit.

Avant de servir ajouter du persil plat ciselé.