

Crevettes à l'ail

Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 187 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 4.0 cs Huile d'Olive
- 40.0 gr Beurre
- 300.0 gr Crevettes roses décortiquées
- 8.0 u gousse ail
- 2.0 cs Persil

Préchauffer le four à 210 °C (Th7)

Préparation des crevettes

Décortiquer les crevettes et enlever leur veine centrale.

Éplucher l'ail et écraser les.

Cuisson

Dans des cassolettes allant au four, répartir l'huile et le beurre. Faire chauffer l'huile dans le four, puis quand le beurre boue, ajouter les crevettes et l'ail. Puis faire cuire pendant 4-5 min.

Présentation

Garnir de persil et servir chaud.