

Crevettes poêlées aux échalotes

Un plat tout simple mais un régal pour les papilles.

La Fournaise aux fourmeaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- * 16/20 grosses crevettes (ou 400g)
- * 2 échalotes
- * 1 poignée de persil
- * huile d'olive
- * poivre
- * sel
- * 5 à 10cL de vin blanc
- * eau (facultatif)



Préparation :

Peler les échalotes. Les émincer finement.

Préparer les crevettes :

- * enlever la tête puis la carapace
- * fendre légèrement le dos de la crevette pour enlever délicatement le filament noir
- * rincer les crevettes
- * les laisser s'égoutter dans une passoire.

Laver le persil, ne garder que les feuilles et les ciseler.

Dans une poêle, mettre un peu d'huile.

Quand l'huile est chaude, y mettre les échalotes et laisser revenir quelques minutes à feu moyen.

Ajouter les crevettes et le verre de vin blanc.

Les crustacés vont s'arrondir et leur dos va s'ouvrir comme une fleur.

Remuer et laisser cuire à couvert encore quelques minutes.

Si cela attache en fin de cuisson, y verser un peu d'eau.

Saler et poivrer.

Parsemer de persil au moment de servir.

Astuces :

On peut servir ce plat accompagné d'un riz tout simple.

On peut utiliser les crevettes de toutes les tailles pour faire cette recette.

On peut parfumer aussi avec du curcuma, du curry, du piment, de la coriandre...