

Toute l'année

Crevettes grises sautées à l'ail et au romarin



Crevettes grises sautées à l'ail et au romarin



Préparation: 60 minutes

Cuisson: 60 minutes

Pour 4 personnes:

300 g de crevettes grises cuites, 2 gousses d'ail, 2 brins de romarin, 5 cuillères d'huile d'olive, sel et poivre

- Préparer une marinade avec l'huile, l'ail haché et les aiguilles tendres du romarin rincé.
- Ajouter les crevettes puis mélanger et réserver 30 minutes.
- Dans un wok chaud, faire sauter les crevettes marinées 2 ou 3 minutes.
Saler et poivrer.
- À déguster à l'apéritif, accompagnées d'une sauce beurre citron.



La queue bien repliée sous l'abdomen indique que la crevette a été cuite vivante.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et



La marque des produits de la pêche française