Christophe Casazza

Fruits de mer

Tapas de crevettes à l'ail

30 min	20 min	10 min	0	154
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 600 g **Crevettes roses**
- 4 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Piment(s)**
- 4 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Coriandre**

Étape 1

Décortiquer les crevettes

1. Décortiquer les crevettes en laissant les queues. Réserver.

Étape 2

Cuisson des crevettes

1. Écraser les gousses d'ail avec le plat d'un couteau, éplucher et émincer grossièrement. Réserver.
2. Découper et épépiner le piment. L'émincer et réserver dans un ramequin avec l'ail.
3. Déposer les crevettes décortiquées dans un plat allant au four.
4. Ajouter l'ail et le piment puis arroser de vinaigre de xérès et d'huile d'olive.
5. Saler et poivrer.
6. Enfourner dans un four préchauffé à 220°C (Th7-8) pendant 10 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Disposer les crevettes dans une assiette à l'aide d'une pince et les arroser de leurs jus de cuisson.
2. Ciseler un peu de coriandre dessus et servir.