



Fruits de mer

# Achards de crevettes



**25 min** **15 min** **10 min** **0** **371**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Cuisson des crevettes

- 1 Emincer l'oignon.
- 2 Hacher l'ail.
- 3 Couper le piment en rondelles.
- 4 Faire chauffer l'huile dans une casserole.
- 5 Faire dorer les oignons pendant 5 minutes sur feu doux puis ajouter l'ail et le piment. Mélanger.
- 6 Ajouter le curry, le cumin et le gingembre en poudre. Mélanger.
- 7 Ajouter les crevettes, saler et poivrer. Mélanger et laisser cuire sur feu doux pendant 5 minutes.
- 8 Couper les crevettes en petits dés s'il s'agit de gros calibre.
- 9 Verser le vinaigre et retirer la casserole du feu. Mélanger.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Verser les crevettes dans un bocal stérilisé et fermer hermétiquement.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la garniture

175 g **Crevettes roses**  
50 g **Oignon(s)**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
2 **Piment(s)**

### Ingrédients pour l'assaisonnement

1 c. à café **Curry**  
0.5 c. à café **Cumin (en poudre)**  
0.5 c. à café **Gingembre en poudre**  
0.5 c. à café **Sel**  
1 **Poivre**  
15 cl **Huile de tournesol**  
1 c. à café **Vinaigre d'alcool blanc**

- 2 Laisser refroidir à température ambiante puis conserver au frais.
- 3 Déguster comme un condiment.