



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Crevettes sautées & sauce chien antillaise

Pour 2 personnes | Très facile

35 min | **7.63€** La portion (prix indicatif)



Elle en a du chien, cette sauce.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Oignon rouge
- **1 pièce** de Oignon nouveau, cebette
- **0.25 pièce** de Piment rouge frais
- **6 brin** de Persil plat frais
- **3 gousse** de Ail
- **1 pièce** de Tomate
- **1 pièce** de Jus de citron vert (citrons à presser soi même)
- **105 ml** de Huile d'olive
- **300 g** de Crevette crue
- **140 g** de Riz long grain
- **2 pièce** de Piment entier séché

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

La sauce

- 1 Préparez un bol large pour y mettre les légumes une fois coupés.
- 2 Hachez finement (ou râpez pour un meilleur résultat) 2 gousses d'ail. Mettez la moitié de côté pour cuire les crevettes et l'autre dans le bol pour la sauce chien.
- 3 Coupez un oignon nouveau en fines rondelles.
- 4 Hachez les feuilles de 6 brins de persil.

- 5 Coupez une tomate et un oignon rouge en petits dés.
- 6 Lavez le piment frais, coupez-le dans la longueur puis épépinez-le car ce sont les graines qui apportent le plus de piquant.
Coupez 1/4 de piment en fines tranches puis en petits dés (≈5-7 mm).
Attention, lavez-vous bien les mains après avoir coupé le piment !
- 7 Versez sur les légumes (dans le bol) 30 ml de jus de citron vert, 4 càs d'huile d'olive, 60 ml d'eau bouillante et ½ càc de sel.
Mélangez. Laissez infuser au moins 30 min.

Les crevettes

- 8 Pendant ce temps, décortiquez les crevettes. Enlevez la tête.
Facultatif : enlevez la queue.
Facultatif : utilisez un cure-dent pour enlever le tube digestif. Vous pouvez le laisser, cela n'altèrera pas le goût, c'est plus pour l'esthétique.
Mettez au frais en attendant de les cuire.
- 9 Faites cuire 140 g de riz une vingtaine de minutes avant de manger, selon les instructions indiquées sur le paquet.
- 10 Juste avant de passer à table, faites cuire les crevettes.
Chauffez l'huile d'olive dans une poêle avec les piments secs. Quand elle est chaude, ajoutez l'ail et 300 g de crevettes. Salez et poivrez.
Assaisonnez avec du paprika si vous en avez.
- 11 Mélangez et faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles ne soient plus roses, ou selon vos préférences.
- 12 Servez immédiatement avec le riz chaud et la sauce chien.