



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Crevettes scampi

Pour 2 personnes | Très facile

25 min | **5.53€** La portion (prix indicatif)



Le principe de la recette des crevettes scampi : les faire revenir avec du beurre et de l'ail.

Servez ces crevettes avec ce qu'il vous plaît : des pâtes fraîches, des légumes cuits vapeurs, quelques tranches de pain grillé et à l'ail, etc.

## Les ingrédients

- **300 g** de Crevette crue
- **4 gousses** de Ail
- **75 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **1 pièce** de Citron jaune
- **2 brin** de Persil plat frais
- **30 g** de Beurre doux

## Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 10 min



**Attente** : 0 min

## La préparation

- Commencez par décortiquer 300 g de 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.
- Hachez 2 brins de persil. Mettez de côté.
- Épluchez 4 gousses d'ail.  
Coupez-les ensuite en rondelles fines.

## La cuisson

- 4 Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
- 5 Ajoutez les rondelles d'ail. Faites-les rissoler quelques minutes jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer.
- 6 Ajoutez les crevettes. Faites cuire à feu vif env. 3 min.
- 7 Quand les crevettes commencent à rosir, ajoutez les piments secs (optionnel), 75 ml de vin blanc et le jus d'un citron.  
Portez à ébullition.
- 8 Ajoutez ensuite 30 g de beurre. Mélangez pour le faire fondre et épaissir la sauce. Elle doit napper les crevettes.
- 9 Éteignez le feu. Poivrez, salez si nécessaire (cela dépend de vos crevettes) et ajoutez le persil haché. Mélangez, c'est prêt !
- 10 Servez avec du pain grillé ou des pâtes.