

CREVETTES UN PEU COMME DES SPARE RIBS



Facile

Préparation: 1 mn

Cuisson: 2 mn environ

Pour un apéritif pour 6 personnes:

Une cinquantaine de crevettes décortiquées

La marinade:

1 càs de ketchup

2 càs de gelée de citron

1 càs de sauce soja

1 pincée d'ail en poudre ou 1/2 gousse d'ail écrasée

1 belle pincée de piment d'Espelette

La veille ou plusieurs heures avant:

Mélanger tous les éléments de la marinade et y déposer les crevettes. Bien remuer pour qu'elles soient bien enrobées. Remettre au froid et ne les sortir qu'au moment de leur utilisation...

Cuisson:

Chauffer assez fort une plancha ou une poêle à fond épais, y déposer les crevettes sans rien ajouter et les retourner dès qu'elles se colorent. Lorsque la 2^{ème} face caramélise aussi (environ 1 mn de chaque côté). Débarrasser sur un plat ou dans des assiettes individuelles en piquant éventuellement les crevettes sur des petites brochettes.