

Crevettes au piment d'Espelette



Recette pour 4 personnes en plat principal :

- 400 g de queues de crevettes décortiquées
- 4 belles tomates
- 2 cas de crème fraîche
- 3 gousses d'ail
- 1 pincée de gingembre moulu
- Piment d'Espelette (suivant le goût que l'on veut donner au plat)
- 2 cas d'huile d'olive
- 200g de boulgour à cuire

Mettre à chauffer une cuiller d'huile d'olive dans une sauteuse, y faire revenir les queues crevettes décortiquées, ajouter l'ail hachée.

Une fois qu'elles ont pris une belle couleur dorée, les réserver.

Dans la même sauteuse, faire fondre les tomates pelées et couper en quartier avec une cuillère d'huile d'olive.

Dés que les tomates sont bien fondantes, remettre les queues de crevettes décortiquées, ajouter le gingembre, le piment d'Espelette et la crème fraîche.

Laisser cuire 2 minutes et servir aussitôt accompagné de boulgour , mais on peut accompagner de riz, de semoule, ou de quinoa suivant les préférences de chacun.

Quelques variantes suivant l'humeur :

On peut également servir cette recette en entrée, et pour un repas amélioré on peut faire flamber les crevettes au whisky ou au bourbon