

Crevettes marinées au miel et au sésame

Une recette très facile et qui fait son petit effet.

Pour la marinade

- * 2 càs de jus de citron
- * 1 càc de miel
- * 1 gousse d'ail
- * Des graines de sésame
- * des grosses crevettes roses

- * Décortiquer les crevettes en ne laissant que la queue.
- * Préparer la marinade en mélangeant le citron, le miel et l'ail passé au presse-ail.
- * Y faire mariner les crevettes environ 1 heure.
- * Saupoudrer d'un peu de graines de sésame et faire revenir les crevettes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.



Crevettes marinées au miel et au sésame

Chaudronnette

