

Crevettes caramélisées à l'orange

Ingrédients

250 gr de crevettes pré cuites (surgelés)

5 CS de sucre ne poudre

1 CS d'eau

2 CS de jus d'orange

sel poivre

graine de sezame

Dans une casserole verser le sucre+ eau et faite "roussir " sur feu vif.

Préparez une pêle et y mettre les crevettes.(si vous utiliser des crevettes surgelés les décongeler au préalable

Dès que le sucre commence à brunir, verser les 2 CS de jus d'oranges attention aux eclaboussure. Remuez sur feu doux

Verser rapidement ce caramel sur les crevettes et faites chauffer l'ensemble sur feux doux , le temps de bien enrober le caramel sur les crevettes. Retirer du feu et laisser refroidir.

