Crevettes roses poêlées à l'ail et au persil, grenailles rôties

Des crevettes dorées à l'ail et au persil, des grenailles croustillantes.

Un plat de bord de mer tout simple : des crevettes roses saisies quelques minutes à l'huile d'olive avec beaucoup d'ail et de persil, un trait de citron, et des grenailles rôties qui se trempent dans le jus. On mange avec les doigts, et c'est très bien comme ça.



Pour 5 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 25 min | Facile

Dans votre pack

Crevettes roses cuites (60/80)	1 × boîte de crevettes roses cuites (2 kg)
Pommes de terre grenailles	1 kg
Ail	3 filet de 3 têtes
Persil plat	3 bottes
Citron jaune	250 g

À prévoir à la maison

Huile d'olive, une noix de beurre, fleur de sel, piment d'espelette (facultatif).

Allergènes

Crustacés, lait (beurre).

La recette

1. Préchauffez le four à 200 °C. Coupez les grenailles en deux et rôtissez-les 25 minutes avec huile d'olive et fleur de sel.
2. Hachez finement l'ail et le persil.
3. Faites chauffer l'huile d'olive et une noix de beurre dans une grande poêle, ajoutez les crevettes et faites-les sauter 2 à 3 minutes à feu vif.
4. Ajoutez l'ail et le persil, mélangez 1 minute sans laisser brûler l'ail.
5. Arrosez de jus de citron, servez aussitôt avec les grenailles.

Le mot du marchand

Les crevettes sont déjà cuites : il suffit de les réchauffer et de les parfumer, deux ou trois minutes, pas plus.

À table avec : *Un Picpoul de Pinet ou un Muscadet.*