



2 personnes



20 minutes



5 minutes

Poêlées de crevettes aux épices et coriandre

- 300g de crevettes
- 1 citron vert
- 1 CS d'huile d'olive
- coriandre fraîche
- 1 gousse d'ail
- poivre de Cayenne
- sel
- mélange 5 baies

1- Décortiquez les crevettes.

2- Préparez la marinade : pressez le citron, mélangez son jus à l'huile d'olive, l'ail haché, le sel, le poivre et le mélange 5 baies. Recouvrez les crevettes et parsemez-les de feuilles de coriandre fraîche. Placez au frais et laissez mariner 15 à 20min.

3- Faites sauter les crevettes au wok bien chaud pendant 4 à 5min. Retirez-les, puis versez la marinade restante dans le wok quelques secondes afin qu'elle réduise.

4- Placez les crevettes dans une assiette avec du riz et des légumes croquants. Versez la sauce et décorez de coriandre.