



Crevettes épicées

[30 MIN. ET MOINS](#) - [FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2-4 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 6 grosses crevettes (16/20)
- 2 échalotes françaises émincées
- 1 pincée de poivre rose concassé
- 1 pincée de piment de Cayenne (ou d'Espelette)
- 1/4 tasse de xérès
- Sel de mer

Préparation

1. Saler les crevettes. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu élevé.
2. Déposer les crevettes avec les échalotes dans la poêle et faire sauter pendant 2-3 minutes.
3. Ajouter le poivre rose et saupoudrer de Cayenne.
4. Déglacer au xérès et laisser réduire une trentaine de secondes.
5. Servir!