



Crevettes feux d'artifice

 PRÉPARATION : 20 MIN

Préparez-vous à une explosion de saveurs avec cette recette de crevettes feux d'artifice. La sauce chili Heinz, la sauce sriracha et l'ail rehaussent à merveille le goût des crevettes, tandis que la chapelure panko ajoute du croquant. Les crevettes feux d'artifice sont si savoureuses qu'elles deviendront assurément un nouveau classique familial!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

4 PORTIONS

- 1 c. à soupe d'huile, divisée
- 1/4 tasse de chapelure panko
- 1 lb (450 g) de grosses crevettes décortiquées et nettoyées, non cuites
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1/4 tasse de sauce chili *Heinz*
- 2 c. à soupe de sauce style mayonnaise *Heinz [Seriously] Good* légère
- 2 c. à thé de sauce Sriracha (sauce piquante au piment)
- 1 oignon vert, tranché finement

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer 1 c. à thé de l'huile à feu mi-vif dans une grande poêle. Ajouter la chapelure; cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en remuant souvent. Retirer la chapelure de la poêle; réserver.

Étape 2

Chauffer le reste de l'huile dans la même poêle à feu mi-vif. Ajouter les crevettes; faire revenir de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'elles rosissent, en remuant souvent. Ajouter l'ail; faire revenir 1 min. Retirer la poêle du feu.

Étape 3

Mélanger la sauce chili, la vinaigrette et la sauce sriracha jusqu'à homogénéité. Ajouter aux crevettes; mélanger légèrement. Garnir de la chapelure et de l'oignon vert.

Conseils des Cuisines Kraft

Une touche d'éclat

Pour plus de piquant, parsemez légèrement les crevettes de piment rouge broyé avant de les servir.