

Crevettes au beurre à l'ail

- La meilleure recette de crevettes au beurre à l'ail (Super simple et rapide!)



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
5 MIN

TEMPS TOTAL
10 MIN

PORTIONS
4

CALORIES
224

Ingrédients :

- 1 lb (453 g) de crevettes
- 4 gousses d'ail émincées
- 4 cuillères à soupe de beurre divisé
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus de citron
- 1/4 de tasse (65 ml) de persil frais hachée
- 1 cuillère à thé de flocons de poivre de cayenne
- Sel et poivre

Préparation :

1. Dans une grande casserole, faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre à feu moyen.
2. Ajouter l'ail et les flocons de poivre de cayenne. Faire cuire pendant environ 30 secondes.
3. Ajouter les crevettes. Cuire pendant 1 minute et demie. Retourner et cuire pendant une autre minute et demie.
4. Ajouter le reste du beurre, le jus de citron. Assaisonner de sel et de poivre.
5. Cuire pendant 1 minute.
6. Ajouter le persil, retirer du feu et servir.

“

Vous aimez beaucoup les fruits de mer et le beurre à l'ail ? Voici une recette vraiment super simple et rapide pour faire des crevettes !

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)