

Casserole de crevettes au miel et à l'ail

- Une recette délicieuse de casserole de crevettes au miel et à l'ail!



PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
2

Ingrédients :

- 1 lb de crevettes fraîches et déveinées

Sauce :

- 1 gousse d'ail émincée
- 1/2 cuillère à thé de gingembre émincée
- 4 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sauce soja

Préparation :

1. Dans un bol, combinez tous les ingrédients de la sauce. Divisé en deux parts égales.
2. Dans un sac ziplock, faites mariner les crevettes avec la moitié de la sauce pendant environ 15 à 30 minutes.
3. À feu moyen élevé, ajouter un d'huile au fond de la casserole et faites dorer doucement vos crevettes, des deux côtés, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies.
4. Servir avec le restant de la sauce.

“

Préparez-vous un véritable délice de crevettes dans une sauce tellement bonne. Vous allez en redemander :)

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