

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CREVETTES CRÉMEUSES AU CARI



Grosses crevettes décortiquées (pour 2 à 3 personnes)

3 c. à table d'huile d'olive

2 gousses d'ail écrasées

2 c. à table de persil haché

1 c. à thé de jus de citron

1/4 c. à thé de poudre de cari

¼ tasse de crème (à cuisson idéalement)

sel, poivre au goût

Préchauffer le four à 400 degrés F.

Bien nettoyer vos crevettes en enlevant la veine noire et y faire une incision sur le dos de façon à en faire une crevette semi papillon. (Cela facilite une cuisson plus uniforme).

Mélanger tous les ingrédients avec les crevettes, verser dans un plat ayant suffisamment d'espace pour n'avoir qu'une seule couche.

Mettre au four 15 minutes et voilà c'est prêt à servir.

Concernant la grosseur de vos crevettes, je préfère les 18-20. C'est le nombre de crevettes par livre donc plus le chiffre est petit, plus elles seront grosses.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM