

SIMON CHAREST

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

CREVETTES PAPILLONS



5 grosses crevettes décortiquées avec queues (par personne

2 oeufs

2 c. à thé de sauce Worcestershire

3 c. à thé de sauce Chili

Quelque gouttes de tabsaco ou harissa

Poivre

$\frac{3}{4}$ de tasse de parmesan râpé

1 $\frac{1}{2}$ tasse de chapelure

Couper les crevettes en incisant légèrement le dos sur la longueur et aplatir un peu pour obtenir la forme papillon.

Battre les oeufs, ajouter la sauce Chili, Worcestershire, tabasco poivre et bien mélanger.

Tremper les crevettes dans la préparation et ensuite les enrober dans le mélange de parmesan et de chapelure. Presser légèrement pour assurer une couverture uniforme.

Déposer les crevettes sur une plaque à cuisson légèrement huilée .

Cuire au four 10 minutes à 350F ou jusqu'à colorations désirée. S'assurer de ne pas trop cuire.

Merci à Mélanie P. pour cette recette toute simple est calculée en fonction de 4 personnes au niveau des ingrédients de la préparation. J'ai ajouté un peu de Tabasco pour relevé le

tout et la Chapelure épicée à l'italienne fera aussi un ajout de saveurs

SIMON CHAREST

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