

Crevettes à la mexicaine, citron vert et coriandre

Recette pour 6 personnes

1 kilo de crevettes ou de gambas non décortiquées (ou 500 g de crevettes décortiquées)
60 g de beurre
2 gousses d'ail (émincées très finement ou écrasées au presse ail)
2 C à café de sucre roux
3 C à soupe de jus de citron vert
4 C à soupe de coriandre fraîche émincée
1 C à soupe de ciboulette fraîche émincée (facultatif)
2 C à soupe de crème fraîche

Préparation

Décortique les crevettes en gardant les queues (c'est juste pour faire plus joli!).

Fais chauffer le beurre dans une poêle à feu vif, ajoute l'ail, le sucre, le jus de citron vert, la coriandre, la ciboulette et la crème. Mélange bien.

Ajoute les crevettes, laisse cuire 1 à 2 minutes.

Enlève du feu, et sers chaud ou froid.

