

Crevettes aux épices de Matt

- 300g Crevettes roses cuites
- Epices (curry, safran, piment, ail...)
- Huile d'olive

Eplucher les crevettes. Les placer dans un saladier.

Verser de l'huile d'olive sur les crevettes et mélanger le tout avec vos mains.

(Il faut que toutes les crevettes soient recouvertes d'une fine couche d'huile)

Ajouter 3 cuillères à café de curry, 1 à 2 cuillère(s) à café de safran et un peu d'ail en poudre.

Laisser mariner 2 heures au réfrigérateur.

Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire chauffer à feu vif.

Déposer les crevettes marinées dans la poêle et les faire saisir 30 secondes de chaque côté.

Ensuite, à feu doux, laisser les crevettes dorer doucement.

A servir chaud à l'apéritif avec des petits cures dents.