

Blaff

DE CREVETTES

Marinade

Le jus de 3 citrons verts
3 gousses d'ail épluchées et
râpées
1 pincée de Bois d'Indes
1 piment végétarien émincé très
finement
Sel au goût

Ingrédients pour 2 personnes

500 g de crevettes crues
Le jus d'un citron vert
1 gousse d'ail dégermée
1 feuille de laurier
1 Branche de thym frais
1 feuille de Bois d'Indes
2 clous de girofle
1 Cive
1 oignon
500 ml d'eau
1 cuillère à soupe d'huile neutre
1 piment fort
1 cube ou poudre de bouillon végétal

GUYANA

Etapes

LA VEILLE

Préparer les ingrédients.
Passer les crevettes sous l'eau et les essuyer,
les placer dans un saladier.
Ajouter l'ensemble des ingrédients de la
marinade.
Mélanger, filmer le saladier et placer au
réfrigérateur.

LE LENDEMAIN

Faire bouillir de l'eau dans une marmite
avec le bouillon végétal
Ciseler la cive, ainsi que l'oignon épluché et la
branche de céleri.
Ajouter la feuille de Laurier, le mélange de
cannelle, girofle, muscade et les grains de
poivre (OU 1 feuille de de Bois d'Indes).
Ajouter le thym frais et les gousses d'ail
en chemise.
Faire bouillir pendant 5 minutes,
Baisser le feu et ajouter le crevettes.
Poursuivre la cuisson à couvert pendant
5 minutes.
En fin de cuisson, ajouter le jus de citron vert,
l'huile et le piment fort.
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire