

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 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

