

# Crevettes à l'aigre douce épicées et citron vert

POUR 2 PERSONNES

10/12 crevettes roses de belles grosseur

3 Pommes de terre pas trop grosses à chair ferme

2 Poireaux

Epices Libanaises

Sauce aigre douce

2 Gousses d'ail

Plusieurs feuilles de Coriandre fraîche

Huile d'olive

Beurre doux

1 Citron vert

Fleur de sel - Poivre au moulin



## Étapes

- Commencer par éplucher les pommes de terre, les laver, les essuyer et les couper en morceaux.
- Eplucher les poireaux, retirer la tête et une belle partie des feuilles vertes, les couper en tronçons. Les laver, puis les couper dans la longueur et les couper en rondelles.
- Faire fondre une belle noix de beurre avec un filet d'huile. Ajouter les légumes.
- Saupoudrer d'épices. Saler et poivrer.
- Cuire à feu vif, puis couvrir et laisser mijoter.
- Eplucher les crevettes roses en laissant un bout de la queue.
- Les étaler dans un plat puis les saupoudrer d'épices
- Ajouter de la sauce aigre douce de façon à bien envelopper les crevettes de cette sauce. Mélanger avec les mains propres.
- Ajouter l'ail ciselé et quelques feuilles de coriandre lavée.
- Arroser ces crevettes de jus de citron vert.
- Retirer le couvercle de la cocotte des légumes. Remuer
- Ajouter un filet d'huile dans une poêle, chauffer et ajouter les crevettes et le jus.
- Cuire à feu vif en remuant, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus.
- Servir un lit de légumes et disposer sur le dessus plusieurs crevettes et 1 quartier de citron vert. Servir aussitôt

