



CREVETTES CITRON-CORIANDRE

par José Martinez «Maison Blanche Restaurant» Sarasota.
Floride.

Préparation : 5 Nbre de personnes : 6

Ingrédients

1 kilo de crevettes crues « bouquet »
1 citron jaune
Beurre frais
¼ ou ½ botte de coriandre fraîche (selon appréciation)
Sel de Guérande

Réalisation

Poêler les crevettes au beurre noisette 2 à 3 minutes selon la taille. A la fin de la cuisson, arroser de jus de citron.
Parsemer de coriandre, sel de Guérande et servir.

Le mot du chef :

C'est un apéritif que j'aime beaucoup servir en famille ou avec les amis. C'est très bon, facile à réaliser «de 7 à 77 ans», pas besoin d'avoir une longue liste d'ingrédients !

En accord vin, je recommande un Muscadet ou un Riesling.