



CREVETTES MARINEES ET QUESADILLA DE FROMAGE DE CHEVRE

par Marc de Canck restaurant « La Chronique » Montréal.
Canada.

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

24 crevettes
1 oignon rouge
1 poivron rouge
1 poivron jaune
2 tomates
Jalapino (petit piment vert)
½ botte de coriandre
3 limes (citrons verts)
1 citron
Huile d'olive
250 ml lait de coco non sucré
2 quesadillas de fromage de chèvre

Réalisation

Décortiquer et déveiner les crevettes crues.
Éplucher l'oignon et l'émincer avec tous les autres légumes.
Laver et hacher la coriandre puis la réserver.
Presser les limes et le citron.
Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive et faire sauter très légèrement les crevettes assaisonnées de sel et de poivre.
Retirer les crevettes de la sauteuse et les napper du jus des agrumes.
Reprendre la sauteuse et faire chauffer le reste de l'huile puis faire sauter tous les légumes.
Laisser cuire pendant 4 minutes, ajouter le lait de coco et assaisonner selon votre goût.
Verser la sauce sur les crevettes puis ajouter la coriandre et les jalapino selon le goût.
Mélanger intimement puis laisser mariner au réfrigérateur pendant 24 heures.
Servir avec une quesadilla de fromage de chèvre.