

©Louise Marini



Crevettes grillées, sauce à l'ananas caramélisé

UNE RECETTE
PROPOSÉE PAR UNIMA





Personnes
4 PERS



Préparation
10 MIN



Cuisson
10 MIN



Repos
30 MIN

Ingrédients

40 crevettes crues
½ ananas
Jus d'un citron vert
½ c. à café de piment
1 gousse d'ail
Huile d'olive
2 c. à soupe de sauce soja
Sel, poivre



Étapes

1

Mélangez 3 c. à soupe d'huile d'olive, la sauce soja, le jus de citron, l'ail émincé et le piment.

2

Ajoutez les crevettes décortiquées dans la marinade et laissez reposer au frais 30 min.

3

Pendant ce temps détaillez l'ananas en dés.

4

Faites chauffer une poêle et faites sauter les crevettes avec la moitié de la marinade. Quand elles sont dorées, ajoutez le reste de marinade et l'ananas coupé. Laissez l'ensemble caraméliser.

5

Servez bien chaud avec du riz.
Bonne dégustation.



WWW.UNIMA.COM



CONTACT@UNIMA.COM