

©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](http://WWW.UNIMA.COM)



[CONTACT@UNIMA.COM](mailto:CONTACT@UNIMA.COM)