



La **recette** de la semaine

Recette

[Retour à la liste](#)

Les crevettes à la plancha

Avec Scally  [Le blog de Scally](#)



Temps de préparation : 25 mn

Difficulté : 2/10

Les ingrédients

Fruit	2	Jus de citron
Legume	3	Gingembre frais
Condiment	15	Crevettes
Condiment	1	Gousse d'ail
Condiment	2	CS huile d'olive
Condiment	1	Zeste de citron vert
Condiment	3	Piment d'Espelette
Condiment	0.33	crème fleurette entière
Condiment	1	Sel,poivre

La préparation

Mélangez la crème avec le reste des ingrédients. Passez à travers une passoire fine, versez dans le siphon puis fermez- le. Vissez un embout, ajoutez une cartouche de gaz dans le support puis vissez l'ensemble sur le siphon. Secouez le siphon 4 ou 5 fois puis mettez- le au frais en le couchant à l'horizontal. Décortiquez les crevettes crues puis mettez- les dans un bol. Râpez l'ail et le gingembre au dessus du bol. Ajoutez le zeste d'un citron vert. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez. Couvrez et laissez reposer 30 minutes au frais. Faites chauffer la plancha puis ajoutez les crevettes, coupées en deux dans le sens de l'épaisseur. Faites- les cuire environ 30 secondes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles ne soient plus translucides. Arrosez de jus de citron directement sur la plancha. Servez avec la chantilly au citron puis parsemez de piment d'Espelette.



 <http://www.cuisine-studio.tv/recette/les-crevettes>

Cette recette a été réalisée avec un **plancha**



[En savoir +](#) sur ce produit qui nous aide à mieux cuisiner 