

🔪 Difficulté : facile ⏱ Temps de préparation : 5min 🍳 Temps de cuisson : 15 min



CREVETTES SAUTÉES À L'AIL ET AU PERSIL ACCOMPAGNÉ DE SON RIZ

De délicieuses crevettes sautées à l'ail et relevées d'une touche de citron, accompagné d'un riz léger et parfumé.

Ce plat allie simplicité, fraîcheur et gourmandise pour un repas équilibré et savoureux.

LES INGRÉDIENTS



**Crevettes
décortiquées**
200grs



Riz
80grs



Gousse d'ail
1



Persil
2



Citron
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



sel et poivre

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Chauffez l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez l'ail haché et faites revenir 1mn.

ÉTAPE 2

Ajoutez les crevettes, salez, poivrez, et faites les sauter 3/4 mn. Arrosez de jus de citron et ajoutez le persil haché.

ÉTAPE 3

Dans une casserole d'eau bouillante salée faites cuire le riz 12mn. Egouttez et réservez.

ÉTAPE 4

Ajustez l'assaisonnement en sel et poivre et servez chaud. Servez dans des assiettes creuses accompagné du riz



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez remplacer le persil par de la coriandre fraîche pour une touche plus asiatique.