Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 15 min



CREVETTES SAUTÉES À L'AIL ET AU PERSIL ACCOMPAGNÉE DE 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, fraicheur et gourmandise pour un repas équilibré et savoureux.

LES INGRÉDIENTS



Crevettes décortiquées
200g



Riz
80g



Citron
1



Gousse d'ail
1



Persil
2

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
20g



Sel et poivre
à votre convenance

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.