

Crevettes au chili sur pain grillé

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 c à c de gingembre pelé et finement haché
2 gousses d'ail pelées finement émincées
2 ou 3 piments rouges émincés
16 queues de grosse crevettes crues décortiquées
1 citron
Du persil plat grossièrement haché
4 belles tranches de pain de campagne grillées
Huile d'olive
Sel et poivre

Dans une poêle très chaude mettre 4 c à s d'huile d'olive, le gingembre, l'ail, les piments et les crevettes. Compter 3 mn de cuisson. Baisser le feu et ajouter le jus de citron, le persil et 4 autres c à s d'huile d'olive. Mélanger et retirer du feu.

La sauce doit être agréablement parfumée, la goûter et si nécessaire ajouter un peu de jus de citron. Saler et poivrer.

Servir sur de belles tranches de pain de campagne grillées en arrosant généreusement de sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>