



Crevettes tigrées au beurre à l'ail piquant



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 paquet de crevettes tigrées (surgelées, sans le boyau)
120 grammes de beurre
2 gousses d'ail
1 citron vert (jus + zeste)
1 piment rouge (épépiné et émincé)
sel et poivre
1 poignée de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Décongelez les crevettes tigrées et décortiquez-les.
- 2.** Mélangez le beurre avec les gousses d'ail émincées, le piment rouge, le jus et le zeste de citron vert, le poivre, le sel et le persil plat.
- 3.** Disposez les crevettes tigrées dans 2 rapiers en aluminium (non perforés) et répartissez le beurre sur les crevettes.
- 4.** Passez le tout au barbecue et faites cuire pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les crevettes soient bien cuites et que le beurre mousse bien.
- 5.** Servez chaque crevette sur un morceau de baguette, et arrosez de beurre.
- 6.** Conseil : prévoyez une serviette.