Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crevettes sautées à l`orientale

Ingrédients

Préparation

Dans une grande sauteuse, je fais chauffer vivement 400 ml d`huile d`olive et j`y jette l`ail et 3 piments rouges séchés finement émiettés avec leurs graines; je laisse frire une petite minute en mélangeant (l`ail ne peut surtout pas brûler sous peine de prendre un goût amer). J`y ajoute les crevettes et 2 càs de paprika que je fais sauter à feu vif 3 minutes. Je les saupoudre d`1 càc de sel marin fin, d`une pincée de 4 càs de persil plat finement ciselé et je sers immédiatement. Au Maroc, je prépare cette recette dans un grand tagine sur un feu de bois...

Notes :