

Crevettes marinées et grillées

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 c. à thé de paprika fumé
- 1 c. à thé de graines de cumin broyées
- 1 c. à thé de graines de coriandre broyées
- 2 c. à soupe de cassonade
- Zeste et jus de 1/2 citron
- 20 à 24 grosses crevettes crues, décortiquées
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 oignons verts hachés finement
- 12 tomates cerises coupées en deux
- 2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- Sel et poivre frais moulu



PRÉPARATION

Dans un petit bol, mélanger le paprika fumé, les graines de cumin et de coriandre, la cassonade, le sel et le poivre. Ajouter le zeste et le jus de citron et mélanger pour former une pâte. Frotter les crevettes avec cette préparation et réserver au réfrigérateur pour environ une heure.

Dans un poêlon, faire fondre le beurre et faire revenir les crevettes à feu vif durant 1 à 2 minutes, pour bien les colorer. Transférer les crevettes dans un autre plat et réserver au chaud.

Dans le même poêlon, ajouter l'ail, les oignons verts et les tomates. Faire cuire 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient colorés et qu'ils aient ramolli. Remettre les crevettes dans le poêlon. Garnir de coriandre fraîche.