

Crevettes à l'orange et à la Tequila

- Cette recette de crevettes à l'orange et à la Tequila est franchement délicieuse!



Ingrédients :

- 1 lb (453 g) de crevettes, équeutées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 piment Jalapeno coupé finement
- 2 gousses d'ail émincées
- Le zeste d'une petite lime
- Sel et poivre du moulin
- 1 tasse (250 ml) de jus d'orange
- 1/4 de tasse (65 ml) de Tequila
- 1 échalote française ou de Sainte-Anne, finement hachée
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de ciboulette, hachée

Préparation :

1. Dans un bol de taille moyenne, mélanger l'huile, la moitié du jalapeno, la moitié de l'ail et le zeste de lime. Assaisonner de sel et de poivre.
2. Ajouter les crevettes. Couvrir et laisser mariner pendant 15 minutes à 1 heure.
3. Dans un petit chaudron, combiner le restant de jalapeno et d'ail, le sel, le poivre, le jus d'orange, la tequila et les échalotes. Porter à ébullition, réduire et laisser mijoter pendant 7 à 8 minutes. Ajouter le beurre et garder chaud.
4. Faites cuire les crevettes sur le BBQ ou dans une plaque à cuisson pour environ 4 minutes.

5. Servir et verser la sauce à la Tequila par dessus.

6. Garnir de ciboulettes de quartiers de lime.

“

Voici une recette que vous devez absolument préparer lors de votre prochain souper entre amis! Tout le monde va adorer...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)