

Crevettes grillées et sauce cocktail

- Les délicieuses crevettes grillées (et la sauce cocktail!)



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
3-4

Ingrédients :

Pour les crevettes :

- 2 lb de crevettes
- 3 gousses d'ail émincées
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à thé de flocons de poivre de cayenne
- 1 cuillère à thé de basilic séché
- Sel et poivre

La sauce cocktail :

- 1/2 tasse (125 ml) de sauce chili
- 1 cuillère à soupe de raifort
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1/2 cuillère à thé de **sauce Worcestershire**
- 1 cuillère à thé de Sambal Oelek

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Dans un grand bol, mettez les crevettes, l'ail, les flocons de poivre de cayenne, le basilic séché, le sel, le poivre et l'huile d'olive.
3. Brasser le bol afin que tous les ingrédients de mélange et qu'il y aille une couche d'assaisonnement partout.
4. Étendre les crevettes sur un papier d'aluminium ou une plaque allant au four.
5. Faire cuire pendant 8 à 10 minutes et tourner à mi-cuisson.
6. Pour faire la sauce cocktail, c'est simple, mélanger tous les ingrédients dans un bol et brasser.
7. Servir les crevettes avec la sauce cocktail.

Suggestions d'accompagnement : salade jardinière, riz...



Aujourd'hui, je vous propose une recette super simple et délicieuse pour ceux qui aiment tremper leurs crevettes dans une petite sauce cocktail!

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