

Courte description : Rien de plus agréable que de prendre l'apéro, tout en grignotant.
Essayer ces savoureuses crevettes!
Elles combleront votre estomac et vos attentes.



Crevettes à la Jepily

Apéro / grignotine



Temps de préparation : 15 minutes
Cuisson : crevettes et légumes 10 minutes

Ingrédients : 16 crevettes moyennes décortiquées
1 c.a. soupe huile à l'ail Jepily
2 branches de céleri coupées en petits dés
1 courgette coupée en dés
2 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily hachés finement
2 c.a. soupe de pesto basilic
1 c.a. soupe vinaigre de vin
Feuilles de basilic frais pour garniture

Préparation : Dans une poêle, chauffer l'huile à feu vif et faire sauter les crevettes pendant 3 minutes puis réserver au chaud.

Dans la même poêle, faire cuire le céleri, la courgette.
Incorporer le pesto, les jalapenos et le vinaigre de vin et cuire de 4 à 5 minutes, réserver aussi au chaud.

Servir dans une grande assiette garnie de feuille de laitue les crevettes et les légumes au pesto. Déposer quelques feuilles de basilic frais. Vous pouvez aussi servir sur tranche de pain baguette ou sur craquelins.

Recette offerte par : *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !