

CREVETTES D'ARGENTINE AU BEURRE À L'AIL



RECETTE DE POL MARTIN

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 20-28 crevettes géantes
- 250g (¼ livre) de beurre mou
- 15ml (1 c. à soupe) de persil frais haché
- 2 échalotes sèches hachées
- 2 gousses d'ail écrasées et hachées
- 15ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 1ml (¼ c. à thé) de sauce Tabasco
- 30ml (2 c. à soupe) de chapelure
- sel et poivre au goût

Dégeler les crevettes sur le comptoir. **Couper le dessus avec un ciseau et enlever la veine**

Préchauffer le four à 400°F. ou chauffer une plancha une température supérieure à 300°F.

Mettre le beurre, le persil, les échalotes, l'ail, le jus de citron, la sauce Tabasco et la chapelure dans un bol. Bien mélanger. Saler et poivrer au goût.

Mettre les crevettes sur une plaque à biscuit. Badigeonner simplement de beurre à l'ail. (Dans la recette, ne pas mettre la chapelure)

Ou

Étendre la préparation ci-haut dans les crevettes préalablement ouverte en papillon.

Cuire 4 à 5 minutes au four (environ 2 min à 2½ min de chaque côté)

ou sur la plancha jusqu'à la chair soit blanche et qu'elle se détache de la coquille à la fourchette.

Bien entendu, ne pas trop cuire. La coquille sera *en partie* blanche. Ne pas laisser les crevettes sur la plaque à la sortie du four, car elles continuent de cuire. **Ouvrir la coquille avec les mains, comme une pelure de banane et tirer sur la chair.**

Servir avec un riz blanc et déguster !