

# 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 !