

Crevettes Marinées à l'Ail

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 750 g de crevettes décortiquées
- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 3 à 4 gousses d'ail pilées
- Sel et poivre selon goût
- 1 à 2 cuillerée(s) à soupe de vinaigre balsamique
- Chapelure

Préparation :

- Décortiquer les crevettes en gardant les queues et les mettre dans un récipient assez large,
- Dans un bol, mélanger l'huile avec l'ail pilé, le sel, le poivre, et rajouter le vinaigre balsamique,
- Ensuite verser la marinade sur les crevettes, les remuer de temps en temps
- Laisser mariner au moins 2 heures (mieux ! préparer la veille au soir, par exemple, pour le lendemain midi en gardant au frais).
- Cuire au four (grill) pendant 10 à 15 min en brochettes ou sur un plat.
- La cuisson peut être réalisée en brochettes sur la plancha.

N.B. Ce plat peut être servi en amuse-bouche