

Crevettes à l'huile piquante et ail

2 personnes

Ingrédients

12 crevettes (16 g chacune), sans tête, déveinées
1 piment rouge
1 grande ou 2 petites gousses d'ail, coupées en fines lamelles
½ c. à c. de sel
Poivre noir fraîchement moulu
50 g d'huile d'olive

Temps de préparation :
environ 2 heures 15 minutes

Temps de marinade :
2 heures

1 L1 Laver les crevettes, sécher en les tamponnant et placer dans un sachet sous vide. Réchauffer un peu l'huile. Découper le piment et ajouter l'huile et l'ail. Laisser de nouveau refroidir l'huile.

2 Placer ensuite dans le sachet sous vide les crevettes puis saler et poivrer et mettre sous vide. (réglages voir ci-dessous)

3 Laisser mariner 2 heures dans le réfrigérateur.

4 Sortir les crevettes du sachet, retirer l'ail et cuire sur le gril ou dans une poêle chaude. Accompagner d'une salade d'été fraîche.

Réglages Étape 2

Mettre le sachet sous vide
Niveau de mise sous vide 3

