

Crevettes BBQ, sauce beurre Cajun |

Recette pour 4 personnes

Description

Cette recette est née en 1954 à la Nouvelle Orléans et est devenue un classique depuis. Chacun y ajoute sa touche personnelle mais le point commun reste le beurre... beaucoup de beurre...!!!

Étonnamment, malgré son nom, ce plat ne se cuit pas au barbecue.

L'astuce du chef

Attention à la cuisson des crevettes, si vous les cuisez trop longtemps, elles perdront de leur texture.

Ingrédients

Sauce au beurre Cajun

- 60 Gr Beurre
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Épices cajun
- 1 Cuil. à soupe Sauce worcestershire
- 2 Cuil. à soupe Vin blanc
- 1 Branche(s) Romarin
- 0.50 Cuil. à thé Origan séché
- 1 Unité(s) Citron

- Sel et poivre

Crevettes

- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Sauce au beurre Cajun

Pelez et hachez les gousses d'ail.

Effeuillez le romarin et hachez le.

Zester et pressez un citron et tailler en quartier l'autre..

Séchez bien vos crevettes.

Dans une poêle (allant au four), sur un feu moyen-élevé, faites fondre le beurre puis ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez et assaisonnez de sel à votre goût.

Ajoutez les crevettes et arrosez les légèrement de sauce puis mettez la poêle au four jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses (2-3 minutes).

Servez avec un quartier de citron et régalez vous!

Bon appétit!