

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Crevettes à la cajun

Ingrédients :

- Crevettes non cuites d'une bonne grosseur (j'avais des 18-20)
- Épices du Dollo Cajun au goût
- 3 c. à soupe d'huile de pépin de raisin (ou d'olive ou de canola ou...)
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc (ô surprise!)

Marche à suivre :

1. Mélanger ensemble tous les ingrédients et ajouter les épices Cajun au goût. J'en ai vraiment mis beaucoup!
2. Faire cuire sur le BBQ à feu moyen quelques minutes.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2009/06/souper-el-cheapos.html>