

**Temps de cuisson :** 3 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Crevettes épicées

### Ingrédients :

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 6 grosses crevettes (16/20)
- 2 échalotes françaises émincées
- 1 pincée de poivre rose concassé
- 1 pincée de piment de Cayenne (ou d'Espelette)
- 1/4 tasse de xérès
- Sel de mer

### Marche à suivre :

1. Saler les crevettes. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu élevé. Déposer les crevettes avec les échalotes dans la poêle et faire sauter pendant 2 minutes.
2. Ajouter le poivre rose et saupoudrer de Cayenne. Déglacer au xérès et laisser réduire une trentaine de secondes.
3. Servir!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2012/12/crevettes-la-oh-non-jai-oublie-lentree.html>