

Crevettes à l'ail

Un standard de la cuisine espagnole, mais aussi majorquine. Les gambas des pêcheurs de Sóller sont particulièrement réputées. Offrez-vous de crevettes fraîches, le résultat vous ravira.

Temps de préparation: 1 h. · Niveau de difficulté: medium

Portions

Ingrédients pour 2 personnes.

Ingrédients

200 g Gambas / crevettes
2 pièce Gousses d'ail
1 pièce Piment (petit)
120 ml Huile d'olive vierge extra
1 pincée Sel
1 pincée Poivre moulu

Préparation

Mettre l'huile d'olive et le piment dans une greixonera (plat en terre cuite. Si vous n'avez pas de greixonera originale, une poêle fera l'affaire) et la faire chauffer, de préférence sur un feu de gaz.

Couper l'ail épluché en fines tranches et le faire dorer dans l'huile d'olive, puis le retirer du plat avec le piment et le mettre de côté.

Ajouter les crevettes préalablement décortiquées et nettoyées à l'huile, augmenter la température et assaisonner, le jus de la crevette s'émulsionne avec l'huile d'olive grâce à la température.

Ajouter le piment et l'ail et servir lorsque les crevettes sont cuites, accompagnées d'un délicieux pain blanc.

Si vous le souhaitez, pressez un citron sur les crevettes.