

Idée recette

Crevettes body peeled avec patatas bravas

Entrée

Préparation: 10 minutes | Cuisson: 10 minutes



Ingrédients

- 12 gambas corps décortiquées EPIC body peeled
- 500 grammes de pommes de terre fermes
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 2 cuillères à café de paprika fumé
- Sauce à l'ail

Préparation

Éplucher et couper les pommes de terre en dés. Les placer sur une plaque de cuisson. Arroser d'huile d'olive et de paprika fumé. Recouvrir de 2 gousses d'ail. Cuire au four pendant 25 minutes à 200 degrés.

Presser l'ail et le mélanger avec les crevettes et un peu d'huile d'olive. Faire frire les crevettes dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive.

Servir avec les pommes de terre et la sauce à l'ail.



Crevettes body peeled
REF = HOBTBP

16/20 pc/unité

Boîte 750g
Carton = 12 unités