

# Idée recette

## Crevettes grillées à l'aïoli

Plat principal - 4 personnes

Préparation: 15 minutes | Cuisson: 20 minutes



### Ingrédients

- 12 gambas corps décortiquées EPIC (body peeled) ou gambas easy peel EPIC
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- Une pincée de poivre de Cayenne,
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 1 cuillerée à café d'origan séché
- Quelques brins de thym
- 3 cuillères à soupe de persil plat haché
- Poivre, sel
- 3 gousses d'ail, jus de citron,
- 1 jaune d'œuf

### Préparation

Préparer la marinade la veille.

Placer les crevettes dans la marinade et les laisser décongeler ainsi jusqu'au moment de l'utilisation. Pour la sauce, écrasez les gousses d'ail dans le mortier ou avec le presse-ail.

Mélanger avec le jaune d'œuf et, tout en remuant avec le fouet, ajouter l'huile d'olive comme pour une mayonnaise. Assaisonner avec le jus de citron, le poivre et le sel.

Retirer les crevettes de la marinade et les éponger un peu.

Faites-les frire ou griller à la poêle.

Saupoudrer de persil finement haché et servir avec de l'aïoli et du pain ciabatta grillé.



Crevettes Body peeled  
REF = HOBTBP

08/12 + 13/15 + 16/20  
pc/unité

Boîte 750g  
Carton = 12 unités



Crevettes Easy peel  
REF = HOBTEP

13/15 + 16/20 pc/unité

Boîte 750g  
Carton = 12 unités