

Les idées recettes

mary's



Duo de crevettes

Apéritif sympa

- 500g de crevettes
- 3 gousses d'ail hachées
- 6 c. à s. de sauce mary's

Décortiquer puis rincer les crevettes.

Dans une poêle, mettre 2 c. à s. d'huile d'olive et faire sauter les crevettes à feu vif pendant 2 mns puis stopper le feu.

Retirer les crevettes de la poêle, réserver.

Mettre l'ail haché dans la poêle et le faire revenir doucement avec la sauce mary's.

Ajouter la moitié des crevettes pour les déglacer. Placer les duos de crevettes dans un plat décoré par vos soins.

Astuce du chef

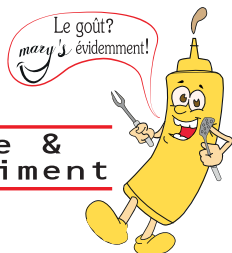
Mettre dans un ramequin de « La Coraillade mary's ».

À l'aide d'un pic, saucer et savourer.

Bon apéro.

Retrouvez Sauce Mary's sur
 **facebook**

www.marys-sauce-condiment.fr



**sauce &
condiment**