

CREVETTES À L'AIL



Huile d'Olive Extra Vierge Ail Chère Olive

INGRÉDIENTS

- 2 gousses d'ail, tranchées
- 454 gr de crevettes de taille moyenne
- Le jus d'un citron
- 1/2 tasse de persil plat, haché
- 3 c. à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge Ail Chère Olive
- 1/2 c. à thé de paprika
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Chauffer l'Huile d'Olive Extra Vierge Ail Chère Olive dans une grande poêle en fonte à feu moyen-vif. Ajouter 2 gousses d'ail et les crevettes dans la poêle. Ajouter le paprika, le sel et le poivre. Cuire les crevettes 1 minute de chaque côté. Terminer avec une poignée de persil frais haché et le jus de citron. Bon appétit!

🍴 Portions : 2 personnes