

CREVETTES PAPILLON



**MARCHÉ
BARBIES**

***IQF: congélation individuel rapide**

L'une des merveilles de la mer qui se retrouve dans nos assiettes est certainement les crevettes et l'extraordinaire sélection de crevettes de Barbies n'y fait pas exception, grâce à la qualité de leur viande et à nos délicieuses recettes et préparations.

Ingrédients

crevette, margarine (huile de canola, eau, huile de palme modifiée et huile de palmiste modifiée, sel, poudre de lactosérum, lécithine de soya, benzoate de sodium, acide citrique, mono et diglycérides, arômes artificiels, bêta-carotène, palmitate de vitamine A), épice crusto (chapelure de blé grillée, farine de maïs jaune, sel, glutamate monosodique, épices), alcool brandy 40%, vin blanc, ail frais, citron, paprika, persil. ucune marinade.

La sécurité avant tout!

Garder congelé. Ne décongeler que pour la cuisson.

Ne pas congeler de nouveau le poisson et les fruits de mer décongelés. (Cela ne représente pas un risque pour votre santé, mais les aliments perdent leur valeur nutritive et leur goût.)

Assurez-vous que le poisson crue ou les fruits de mer crues n'entre pas en contact avec aucun autre aliment.

Gardez la nourriture cuite au chaud avec une température interne minimale de 60°C/140°F. (Pour ce faire, vous pouvez placer la nourriture dans un four préchauffé à 120°C/250°F.)

Après le repas, réfrigérez immédiatement les restes ou jetez-les.

Avant la cuisson

Ne jamais laisser le poisson et les fruits de mer crus sur le comptoir durant plus d'une heure.

Pour consommer les aliments froids, gardez le poisson et les fruits de mer cuits au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir. (Si les crevettes restent plus de 2 heures en dehors du réfrigérateur, présentez-les sur un bol de glace.)

Méthodes de cuisson suggérées

Pour le four

1. Préchauffer le four à 220°C/430°F.
2. Placez les crevettes sur une plaque, les garnitures vers le haut, et faites-les cuire dans le four durant 7 minutes.
3. Petits conseils : *Les crevettes peuvent être facilement trop cuites. L'idéal est de les faire cuire 6 à 7 minutes à feu élevé. *Pour éviter que les crevettes ne sèchent durant la cuisson, vous pouvez placer un bain-marie (une casserole peu profonde avec un peu d'eau) sous la plaque où se trouvent les crevettes.
4. Servir immédiatement.

Pour le Barbecue

1. Avant de débiter la cuisson, essuyez la grille avec une serviette en papier légèrement huilée et assurez-vous que le barbecue est prêt et chaud. Puis, placez les crevettes assaisonnées sur une plaque, les garnitures vers le haut et débutez la cuisson.
2. Petits conseils : *Les crevettes peuvent être facilement trop cuites. L'idéal est de les faire cuire 6 à 7 minutes à feu élevé. *Pour éviter que les crevettes ne sèchent durant la cuisson, vous pouvez placer un bain-marie (une casserole peu profonde avec un peu d'eau) sous la plaque où se trouvent les crevettes.
3. Servir immédiatement.

