

CREVETTES AU PIMENT GLACÉES À L'AIL

Préparation: env. 25 minutes | Pour 4 personnes | Facile | 160 kcal par personne

GRIMBERGEN BLANCHE:

Avec une touche de coriandre et une légère note citronnée, la Grimbergen Blanche complète à la perfection les crevettes au piment doux et piquant.

INGRÉDIENTS:

6 crevettes géantes non décortiquées	2 branches de romarin
2 piments	2 branches de thym citron
4 gousses d'ail	½ bouquet de persil plat
2 c. à s. d'huile d'olive	Sel
1 c. à s. de sirop d'érable	Poivre du moulin

PRÉPARATION:

1. Décortiquer les crevettes géantes jusqu'à la queue, les couper en deux dans le sens de la longueur et les mettre dans un bol. Épépiner les piments et les hacher finement avec le romarin. Les ajouter aux crevettes géantes et laisser mariner quelques instants.
2. Mixer finement les gousses d'ail pelées avec l'huile d'olive et le sirop d'érable à l'aide d'un mixeur plongeant. Saler les crevettes marinées et les saisir à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter le glaçage à l'ail et réduire le feu de moitié. Faire dorer pendant environ 5 minutes de plus en remuant de temps à autre. Ajouter le thym citron haché et le persil ciselé. Remuer brièvement, saler et poivrer et servir les crevettes sur des petites brochettes.
3. Apaiser avec élégance le piquant du piment avec une Grimbergen Blanche.

CONSEIL:

Les amateurs de saveurs plus corsées peuvent utiliser les piments sans les épépiner au préalable.

