

Crevettes à la Malgache

Les ingrédients (pour 4 personnes)

600 gr Crevettes
500 gr Pommes de terre
15 gr poivre vert
persil
beurre
huile
poivre & sel

Les préparations (à l'avance)

Décortiquez les crevettes.
Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans une eau salée seulement 15 à 20 minutes (cuisson ferme).
Froides, les épluchez et coupez les pommes de terre en rondelle de 5mm

La cuisson

Faire revenir dans une poêle les pommes de terre au beurre & huile
Une fois dorées mettre crevettes, poivre vert et persil haché 3 à 4 minutes pour réchauffer l'ensemble.

Le service

Servir Chaud dans un beau plat ovale et déguster avec un vin blanc sec