



eno
MANUFACTURE
1909

Retrouvez toutes les recettes sur
www.plancha-eno.com

Crevettes à l'hawaïenne

Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

16 grosses crevettes crues
4 tranches d'ananas frais
1 poivron rouge
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
1/2 piment oiseau (facultatif)
1 cuil. à soupe de miel liquide
1 cuil. à soupe de citron vert
1/2 cuil. à café de zeste de citron vert
4 tiges de persil ou de coriandre effeuillées
2 cuil. à soupe d'huile de tournesol
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faites chauffer votre plancha à feu assez vif.
2. Décarcassez les crevettes en laissant la tête et la dernière partie de la queue.
3. Coupez la chair de l'ananas en cubes. Coupez le poivron en deux, retirez les graines puis coupez-le en cubes. Pelez l'oignon et l'ail, retirez le germe de l'ail, puis coupez le tout en petits dés. Coupez le piment en tranches très fines.
4. Versez 1 cuil. à soupe d'huile d'un côté de la plancha et faites-y revenir l'ananas, le poivron, l'oignon, l'ail et le piment. Versez l'huile restante de l'autre côté de la plancha et faites-y revenir les crevettes jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer.
5. Quand les crevettes et les légumes sont assez dorés, mélangez le tout, arrosez avec le miel et le jus de citron, salez, poivrez et mélangez bien le tout.
6. Servez dans les assiettes et terminez en parsemant les feuilles de persil ou de coriandre et le zeste de citron vert.