



Caramel de crevettes au martini blanc

Recette pour 4 personnes

Temps de cuisson: 5min+5min

Préparation 10min

Les ingrédients:

-32 crevettes 31/40

-500ml de martini blanc

-250g de sucre roux non raffiné

-1 zeste de combava rappé

-1 cuillère à café de 5 baies

-150ml de sweet chili sauce

Les étapes:

1-Mélanger les ingrédients (sauf crevettes) et faire bouillir 5 min jusqu'à ce que le sucre soit dissout dans le martini blanc.

2-Décortiquer et poêler les crevettes à l'huile chaude.

3-Juste avant de servir déglacer avec la préparation de martini blanc louche après louche jusqu'à obtention d'un caramel blond.

4-Servir immédiatement avec une pincée d'herbes fraîches: coriandre et oignons ve

Samuel MACHON
samuelmachonpro@gmail.com
tél: 907887
<https://www.lechefcestvous.com/>
<https://www.facebook.com/samuelmachon/>
Insta : @lechefsamnoumea