

# Crevettes marinées

CUISIMAGES

Réf :  
**6534**

Type :  
Apéritif

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
0 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de crevettes roses cuites (cal 80/100)
- Marinade Menthe poivrée
  - 2 càs d'huile d'olive
  - 5 à 6 feuilles de menthe (petites)
- Marinade Piment d'Espelette
  - 2 càs d'huile d'olive
  - ½ càc de piment d'Espelette
- Marinade Ail
  - 2 càs d'huile d'olive
  - ¾ d'une gousse d'ail

CUISIMAGES  
Recettes de  
cuisine en images  
[www.cuisimages.com](http://www.cuisimages.com)

CUISICOURS  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Décortiquez les crevettes.

### Marinade menthe

Dans un bol, versez l'huile d'olive et les feuilles de menthe très finement ciselées.  
Ajoutez un tiers des crevettes et mélangez le tout.

### Marinade Ail

Dans un bol versez l'huile d'olive et l'ail en purée (ou haché très finement).  
Ajoutez le second tiers des crevettes et mélangez le tout.

### Marinade Piment d'Espelette

Dans un bol versez l'huile d'olive et le piment d'Espelette.  
Ajoutez le dernier tiers des crevettes et mélangez le tout.



Conseils  
Variante  
Vin

Réservez au frais.

Apéritif