

Crevettes au roquefort



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Accompagnez de pommes de terre à l'eau.

Ingrédients

- 400 gr de crevettes grises décortiquées
- 300 gr de roquefort
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 100 gr de lardons
- 1 cuillère à café de poivre

Préparation

- 1 Dans une poêle, faites griller les lardons.
- 2 Ajoutez ensuite les crevettes et laissez griller.
- 3 Poivrez et ajoutez la crème fraîche et le roquefort.
- 4 Laissez épaissir.
- 5 Servez chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

