

## Crevettes à l'orientale



Plat **Facile**

**Pour :** 4 personnes

**Préparation :** 40 mn

**Cuisson :** 30 mn

*Servir avec du riz.*

Recette proposée par : Marine Blogue

### Ingrédients

- 400 g de crevettes
- huile d'olive
- 3 échalotes
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 90 g de tomates séchées
- 1 verre de vin blanc
- 250 g de crème fraîche
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Couper les échalotes puis les faire revenir dans un peu d'huile.
- 2 Couper les poivrons, les ajouter aux échalotes.
- 3 Laisser revenir doucement pendant dix minutes. Ajouter les tomates séchées et le vin.
- 4 Laisser cuire quinze minutes. Ajouter les crevettes et la crème fraîche.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

