

Crevettes marinées à l'orange



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Le mariage de l'orange, de l'ail et des crevettes a été particulièrement apprécié. Cette recette fait beaucoup d'effet et elle est pratique car vous pouvez la préparer la veille. Et si vous augmentez les quantités de crevettes, vous pouvez servir ce plat en entrée !

Ingrédients

- pour une présentation en amuse-bouche :
- 200 g de crevettes
- 1 orange - non traitée
- un peu de jus de citron
- 2 cs d'huile d'olive
- quelques branches de persil
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez les crevettes et coupez-les en petits morceaux.
- 2 Râpez le zeste de la 1/2 orange (c'est pour cette raison qu'il faut impérativement une orange non traitée). Pressez-en le jus et épluchez la gousse d'ail.
- 3 Ajoutez aux crevettes avec un peu de jus de citron, la gousse d'ail écrasée au presse-ail, l'huile d'olive, le persil hâché, le sel et le poivre.
- 4 Placez au réfrigérateur quelques heures avant de servir.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

