



# Crevettes grillées à la vinaigrette d'agrumes

pour 2 personnes

## Ingrédients :

- 300 g de crevettes (grises ou roses, décortiquées)
- 4 cuillères d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 orange (zeste et agrume)
- 1 citron (zeste et agrume)
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à soupe de miel
- Sel et poivre



## Préparation :

### Préparation de la vinaigrette d'agrumes :

Extraire le jus : Presser l'orange et le citron pour en extraire le jus et réserver le zeste de l'orange et du citron.

Mélanger les ingrédients : Dans un bol, mélanger le jus d'orange, le jus de citron, le miel, 2 cuillères d'huile d'olive, le zeste d'orange et de citron. Assaisonner avec du sel et du poivre selon vos goûts. Remuer bien pour combiner le tout.

Laisser reposer la vinaigrette pendant la préparation des crevettes.

**Suite de la recette**



**Page suivante**

## Préparation des crevettes :

Assaisonnement : Dans un saladier, mélanger les crevettes avec 2 cuillères à soupe de huile d'olive, l'ail émincé, le paprika (si utilisé), du sel et du poivre. S'assurer que les crevettes soient bien enrobées de cette préparation.

Préchauffer le grill ou une poêle à feu vif.

Griller les crevettes : Placer les crevettes sur le grill ou dans la poêle chaude.

Les faire cuire pendant 2-3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien rosées et légèrement grillées.

## Dresser le plat :

Servir : Disposer les crevettes grillées sur une assiette.

Napper généreusement les crevettes avec la vinaigrette d'agrumes.

Pour une présentation colorée, ajouter quelques quartiers d'orange ou de citron à l'assiette.

## Conseils :

Pour accompagner ce plat en tête à tête, nous vous recommandons notre demi-bouteille **"la fillette"** Brut Blanc de Blancs 100% Chardonnay (37,50 cl).



Champagne G. Gruet et Fils - 5, rue des Pressoirs - 51260 BETHON



contact@champagne-gruetetfils.fr



03 26 80 48 19



champagne.gruetetfils

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.