



Crevettes au Pineau des Charentes



INGRÉDIANTS:

- 30 crevettes 26/30 fraîches, pelées, déveinées et sans queue
- 2 échalotes tranchées
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à table de beurre fondu
- 3 c. à table de Pineau des Charentes (Reynac ou Coq d'Or)
- Sel et Poivre

PRÉPARATION:

1. Faire chauffer dans un grand poêlon à feu moyen le beurre et l'huile d'olive
2. Ajouter les échalotes tranchées et les crevettes
3. Après 2 minutes de cuisson, y ajouter le Pineau des Charentes
4. Faire cuire de 8 à 10 minutes
5. Salé et poivré au goût
6. Servir chaud en accompagnement avec un bon steak ou autre