



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

## CREVETTES SNACKÉES ACCOMPAGNÉES D'AVOCAT ET DE TOASTS



INGRÉDIENT  
PRINCIPAL

Viande

TEMPS DE  
PRÉPARATION

Moins de 30 Minutes

PERSONNES

2-4

### VUE D'ENSEMBLE

Une version contemporaine d'un grand classique.

La cuisson des crevettes entières, sans les décortiquer, permet de faire ressortir pleinement leurs saveurs, comme vous le faites lorsque vous cuisinez un morceau de viande avec l'os.

Ainsi, elles sont aussi appétissantes que savoureuses et juteuses.

### INGRÉDIENTS

- 25 ml d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, finement émincées
- Sel marin et poivre noir fraîchement moulu
- 500 g de grosses crevettes noires tigrées, lavées
- 60 ml de mayonnaise
- 30 ml de sauce Sriracha
- 15 ml de sauce Worcestershire
- Jus et zeste d'un citron
- 6 tranches de pain au levain
- Huile d'olive
- 2 avocats
- Jus de citron

### PRÉPARATION

- 1) Lavez et déveinez les crevettes.
- 2) Ensuite, embrochez les crevettes en insérant de petits piques en bois à travers la queue et la tête.
- 3) Badigeonnez les crevettes avec l'huile marinée à l'ail et réservez les crevettes.
- 4) Pour préparer la sauce Marie Rose, mettez la mayonnaise, la sauce Sriracha, la sauce Worcestershire, le jus et le zeste d'un citron dans un bol et mélangez bien.
- 5) Salez et poivrez.
- 6) Faites chauffer un gril carré profond Signature Le Creuset de 30 cm à feu moyen.
- 7) Une fois chaud, placez les crevettes sur le gril.
- 8) Laissez les marques du gril se former et les crevettes devenir rose vif (comptez environ 2 minutes par face).
- 9) Arrosez le pain au levain d'huile d'olive et placez-le sur le gril chaud.
- 10) Laissez les marques du gril se former et le pain griller, environ 2 minutes par face.



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

- 11) Coupez les avocats en deux et retirez les noyaux.
- 12) Badigeonnez-les avec le reste de l'huile marinée à l'ail et placez-les côté coupé sur le gril chaud environ 1 minute.
- 13) Servez les crevettes avec un filet de jus de citron, la sauce Marie Rose, les avocats grillés, le pain au levain et les moitiés de citron snackées.
- 14) Notes du chef :
- 15) Si vous préférez décortiquer et couper la tête des crevettes, pensez à réduire le temps de cuisson, la chair deviendra également rose une fois cuite.

*Copyright Image/Recette © 2022 Le Creuset*

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)