

CREVETTES A LA SAUCE ORANGE

Préparation : 30 mn (sans compter le « décortiquage » des crevettes)

Cuisson : 30 mn

Pour deux personnes

- 400 g. de belles crevettes fraîches, cuites... et décortiquées
- 1 orange
- 1 échalote
- 10 cl de crème fraîche
- 20 g. de beurre salé

Ingrédients complémentaires

- Cointreau (une cuillère à soupe... + flambage)
- Poivre & sel
- Huile d'olive
- Riz thaï ou basmati nature

MA SPÉCIALITÉ

RECETTE

1. Pressez les oranges pour en extraire le jus
2. Epluchez et hachez les échalotes
3. Faites « suer » les échalotes dans un peu d'huile d'olive (quelques minutes).
4. Ajoutez-y le jus des oranges, la crème fraîche et une cuillère à soupe de Cointreau. Poivrez et salez à convenance
5. Laissez réduire le mélange, de moitié, à feu doux, en remuant de temps en temps... *c'est le plus long, mais vous avez le droit de goûter !*

_____ *Reprenez un apéro ! ... mais n'oubliez pas de faire cuire le riz* _____

6. Coupez le beurre salé en lamelles
7. Faites réchauffer les crevettes cuites et décortiquées dans un peu d'huile d'olive, poivrée à souhait (2 à 3 minutes)... en les remuant
8. Pendant ce temps, mélangez progressivement les lamelles de beurre salé à votre mélange réduit (... obtenu en 5.), à feu doux
9. Après avoir flambé les crevettes au Cointreau, versez-les dans cette sauce chaude... et servez dans des assiettes chaudes... **avec le riz.**