

Recettes de grands pros

Crevettes au basilic en robe de pommes de terre



Ingrédients:

pour 4 personnes

12 crevettes
jus d'un citron
sel, poivre

3 grandes pommes de
terre
de l'huile pour frire
12 feuilles de basilic

Préparation

Si nécessaire, décortiquer les crevettes et retirer l'intestin, assaisonner avec du jus de citron, du sel et du poivre. Laver et peler les pommes de terre et les découper en fils minces avec un cannelure. Envelopper chaque crevette dans une feuille de basilic et enrouler le tout de fils de p. de t. Faire frire les crevettes dans de l'huile ou dans une friteuse et év. saler une nouvelle fois.

BOSCH