

# Gambas à la Coriandre

Préparation : 25 min

Cuisson : 10 min

Personnes : 4 à 6

## Ingrédients :

- 24 gambas ou grosses crevettes
- 40g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 2 cuil. à soupe de jus de citrons vert
- 2 cuil. à café de sucre roux
- 3 cuil. à soupe de coriandre fraîche, hachée
- 2 cuil. à café de ciboulette fraîche, hachée
- 2 cuil. à café de crème fraîche

## Préparation :

Décortiquer les crevettes en gardant les queues. Faire chauffer le beurre dans une casserole, ajouter l'ail, le sucre, le jus de citron vert, la coriandre, la ciboulette et la crème. Bien mélanger. Ajouter les crevettes, elles doivent revenir jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur rosée et qu'elles soient tendres. Les servir chaudes ou froides.

## Suggestion :

A la place des gambas, on peut utiliser des huîtres, des coquilles Saint-Jacques ou d'autres fruits de mer. La coriandre est une épice au goût particulier et très fort.