RAVIOLES À POÊLER & LÉGUMES DU SOLEIL CUISINÉS, *Crevettes à l'ail à la plancha*

Entrée | Ravioles | Nb. portions 4 | Préparation 15 MIN + 2H REPOS | Cuisson 10 MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioles à poêler & légumes du soleil cuisinés Saint Jean**
- 24 grosses crevettes crues
- 20 cl d'huile d'olive
- 8 branches de thym
- 1 grosse cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 6 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier séché
- 1 citron jaune
- Sel fin
- Une pincée de piment d'Espelette
- Une vingtaine de feuilles de persil frais

RECETTE

Préparation

- Décortiquer les crevettes en prenant soin de retirer également le boyau (Filament noir).
- Mélanger dans un plat l'huile d'olive avec le thym, herbes de Provence, laurier, jus de citron fraîchement pressé, sel fin et piment d'Espelette.
- Éplucher les gousses d'ail, retirer les germes, les hacher à l'aide d'un presse-ail puis les ajouter également dans la marinade. Mélanger l'ensemble et disposer les crevettes. Faire mariner à couvert au réfrigérateur 2 à 3 heures minimum.
- Au dernier moment, retirer les branches de thym et feuilles de laurier de la marinade ; les jeter. Récupérer ensuite l'ensemble des éléments à l'aide d'une écumoire ; l'huile pourra être réutilisée ultérieurement.
- Faire chauffer la plancha et cuire les crevettes mélangées aux aromates pendant 5 à 6 minutes.
- En parallèle, faire dorer les ravioles à poêler légumes du soleil Saint Jean pendant 5 minutes dans une poêle antiadhésive. Hacher le persil frais. Rajouter les crevettes grillées, le persil, mélanger et servir.

ASTUCE

Pour varier les plaisirs, amusez-vous à créer d’autres marinades avec d’autres aromates et pour encore plus de saveurs, une fois bien grillées, flambez les crevettes avec du pastis pour être en accord avec cette belle assiette de saison.