

Blanquette de crevettes

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 2 personnes :

400 g de crevettes roses

1 oignon

20 cl de crème fraîche liquide

10 cl de vin blanc sec

15 g de beurre

1 cuil à soupe de maïzena

Préparation :

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon émincé dans le beurre pendant 5 min sur feu doux.

Ajoutez les crevettes décortiquées et coupez en deux en et laissez mijoter quelques minutes.

Ajoutez le vin blanc, portez à petit ébullition quelques seconde et ajoutez la crème liquide, bien mélanger le tout et laissez mijoter quelques minutes

Dans un bol, mettre 1 cuil à soupe de maïzena avec 2 cuil à soupe d'eau et bien mélanger, versez sur les crevettes et mélanger

Accompagnez de riz basmati ou de risetti

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!