

# CREVETTES AUX 3 POIVRONS

**Préparation: 45 mn**

**Cuisson: 10 mn**

**Marinade: 1 h**

**4 personnes:**

20 crevettes fraîches

1 poivron vert

1 poivron jaune

1 poivron rouge

1 bouillon cube épices-oignon

4 patates douces ( peau jaune)

5 cl d'huile d'olive

**Marinade:**

15 g de gingembre

2 gousses d'ails

1 oignon

+ moitié cube bouillon émietté

1. Mixez les ingrédients de la marinade, mettez le mélange sur les crevettes laissez mariné 1 h ou la veille bien couvert au frais.
2. Mettez les crevettes marinées dans une poêle antiadhésive bien mélangez et mettez à feu doux pendant 25 mn.
3. Remuez de temps en temps pour que ça ne colle pas à la poêle.
4. Coupez les trois poivrons en dés et réservez.

5. Quand les crevettes changent de couleur (de gris à orange), ajoutez 5cl d'huile et augmentez le feu.
  6. Ajoutez la moitié des 3 poivrons et remuer pendant 20 mn.
  7. Ajoutez l'autre moitié des 3 poivrons, couvrir pendant 10mn et éteindre le feu.
  8. vérifiez l'assaisonnement.
  9. Pelez coupez les patates douces en lamelles et frire
- Servez les crevettes accompagnés des patates douce chaude

**LES CONSEILS DE NINA:** vous pouvez accompagner les crevettes avec des pommes de terres frites ou du riz thaïlandais.