

CREVETTES CUITES AU FOUR

Ingrédients :

Crevettes roses 16/20

2 tranches de pain à sandwich

1 cuillère à soupe de chapelure

2 cuillères à soupe de farine de maïs jaune

1 Citron, persil

Jus de citron

Huile d'olive extra vierge

Préparation:

- Pour préparer les crevettes cuites au four, commencez à nettoyer les crevettes, vous devez les nettoyer et retirer la partie externe en ne gardant que la pulpe attachée à la queue.
- Faire une petite incision à l'arrière de la pulpe et tirer l'intestin.
- Dans le mélangeur, mettez les tranches de pain avec le persil, mélangez le tout.
- Mettez la chapelure hachée dans un bol avec la chapelure et la farine de maïs jaune, mélangez le tout avec une cuillère.
- Passer les queues de crevettes dans la chapelure.
- Placer les crevettes panées sur une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé.
- Mouiller les crevettes avec quelques gouttes de citron et d'huile d'olive extra vierge.
- Mettez plus de persil haché et de tranches de citron sur

les crevettes.

- Faire cuire les crevettes dans un four préchauffé à 180 ° pendant environ 10-15 minutes.
- Servir chaud