



# CREVETTES, SAUCE PARMESAN ET EPINARDS



## PRÉPARATION

- Dans une poêle, faire fondre un morceau de beurre, et y faire revenir les gousses d'ail écrasées et ajouter les crevettes. Les faire revenir quelques minutes, puis les retirer et les réserver.
- Dans la même poêle, faire revenir les échalotes ciselées. Ajouter les tomates cerises coupées en deux et faire revenir le tout.
- Ajouter la crème liquide, saler et poivrer.
- A ébullition, ajouter les épinards frais et faire revenir le tout.
- Enfin, ajouter du parmesan râpé à votre convenance, mélanger, ajouter un peu de poivre et les crevettes à l'ail. Mélanger le tout.
- Au moment de servir, parmeser de persil ciselé et de parmesan. Accompagner ce plat avec des linguines fraîches ou du riz. Bon appétit !

Photo et recette réalisées par [Mytastycuisine.com](http://Mytastycuisine.com)



30 MIN | NIVEAU 



## La liste de courses

### INGRÉDIENTS

800g de crevettes décortiquées  
et dénervées

250g de tomates cerises

2 gousses d'ail

2 échalotes

40cl de crème liquide

Du parmesan râpé

Sel

Poivre

Persil hâché

Du beurre ou de l'huile pour la cuisson

# Les Janelles

[www.les-janelles.com](http://www.les-janelles.com)



contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

