

Crevettes géantes à la provençale

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- 2 c à café de céleri vert
- 500 g de gambas (ou crevettes géantes)
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- Sel
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 3 c à soupe d'Ouzo
- Persil
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 tomate

Recette:

- Décortiquez les crevettes et faites-les revenir 3 minutes dans l'huile. Salez légèrement et réservez.
- Emincez finement le céleri. Pelez et coupez en dés le poivron et la chair de la tomate.
- Faites revenir les légumes dans la poêle. Ajoutez l'ail pressé et le vin blanc. Laissez réduire de moitié.
- Remettez les crevettes dans la sauce. Ajoutez la pincée de poivre de Cayenne et arrosez d'Ouzo. Flambez et servez parsemer de persil.