

Crevettes au lard et au piment d'Espelette

12 pièces

- 1 gros chou vert
- 12 grosses crevettes
- 12 fines tranches de lard fumé
- du piment d'Espelette en poudre.



■ *Petit amuse-gueule sans prétention, simple à faire, les enfants adorent.*

Servir : Bien chaud, avec un verre de muscadet.

Variation

Vous pouvez faire mariner les crevettes avant cuisson, ou les faire rôtir au four.

■ Etêtez et épluchez les crevettes en gardant le dernier anneau.

■ Eliminez la couenne et les cartilages des tranches de lard, et faites les blanchir 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante.

■ Parsemez les crevettes de piment d'Espelette, entourez les ensuite d'une tranche de lard chacune en la maintenant avec un cure-dent.

■ Faites chauffer une poêle et faites revenir les crevettes quelques minutes, le temps qu'elles soient bien roses. Enlevez les piques, et laissez reposer un instant sur du papier absorbant.

Conseils

Aucune difficulté. Pas besoin de sel, ni de matière grasse, le lard en apporte suffisamment.