

# Crevettes marinées à l'ail

6 personnes



- 500 g de crevettes catégorie 80/100
- le jus d'1 citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 petit bouquet de persil
- éventuellement une pincée de cayenne

Décortiquer les crevettes, il en restera environ 400 g.

Presser le citron, piler l'ail, ajouter l'huile et le persil.

Mélanger les crevettes à cette sauce, laisser mariner quelques heures.