

## Ingrediënten

- Crevettes : **500 g**
- Petite mangue : **1**
- Huile d'olive : **4 cuil. à soupe**
- Ail : **2 gousses**
- Piment oiseau : **1**
- Brins de ciboulette (un peu)
- Sel
- Poivre



Facile



15 min



15 min



Bon marché

## Recept

- 1 Décortiquez les crevettes. Épluchez la **mangue** et coupez-la en dés. Épluchez et hachez l'ail.
- 2 Faites revenir les crevettes avec l'ail et le piment oiseau dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajoutez les dés de mangue. Salez, poivrez et laissez cuire environ 10 min tout en mélangeant souvent.
- 3 Servez parsemé de ciboulette ciselée.

## Astuces et conseils pour Crevettes à la créole

Vous pouvez accompagner de riz.



Quitterie Pasquesoone

## Bron

**Cuisine actuelle**<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/crevettes-a-la-creole-279864>

Info Martine Lycke 29/03/18

2 wortelen toegevoegd

Fotos

