



LES VIGNERONS
D'ARGELIERS

ENGAGÉS DEPUIS 1931

CREVETTES MARINÉES AU CITRON ET À L'HUILE D'OLIVE

ACCORD METS-VIN

Le combo gagnant pour toutes les occasions entre Cuvée Prestige blanc et les crevettes marinées

Ingrédients (4 personnes) :

400 g de crevettes décortiquées
(cruës ou cuites selon préférence)

Le jus et le zeste d'un citron jaune

Le jus d'un demi-citron vert (facultatif, pour plus de peps)

3 c. à soupe d'huile d'olive fruitée

1 gousse d'ail finement hachée

Quelques brins de persil ou coriandre fraîche ciselés

Sel, poivre du moulin

(Optionnel) une pincée de piment d'Espelette ou
quelques zestes d'orange pour la touche aromatique



PRÉPARATION :

Préparez la marinade :

- Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive, les jus et zestes de citron, l'ail, le persil (ou la coriandre), le sel, le poivre et, si vous le souhaitez, une touche de piment.

Ajoutez les crevettes :

- Déposez-les dans la marinade, mélangez bien pour qu'elles soient toutes enrobées.

Laissez reposer :

- Couvrez et placez au réfrigérateur 30 minutes à 1 heure.

(Si vos crevettes sont crues, laissez-les mariner 15 à 20 minutes seulement, puis faites-les rapidement sauter à la poêle avant de servir.)

Servez bien frais :

- Disposez dans de petites verrines ou sur un lit de salade.

Accord parfait :

Leur fraîcheur citronnée et leur léger côté iodé subliment la vivacité d'un vin effervescent brut. Les bulles nettoient le palais et prolongent les arômes d'agrumes.