



THE J.M. SMUCKER Co

# Crevettes à l'ail

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

5 mins 5 mins N/A N/A

## Ingredients

- 1 lb (500 g) de crevettes moyennes, décortiquées et déveinées
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile végétale ou de canola
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel

## Directions

### Step 1:

**Combiner** les crevettes, l'huile, l'ail et le sel dans un bol moyen.

### Step 2:

**Faire chauffer** une grande poêle sur feu moyen élevé. Ajouter le mélange de crevettes et faire cuire jusqu'à ce que les crevettes soient roses, environ 5 minutes. Servir avec des pâtes comme la recette de pâtes avec sauce rosée crémeuse.

## Images

