

# CREVETTES GRILLÉES AU PIMENT

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 15 minutes

## Ingrédients:

- GAMBAS	24
- PILI-PILI	1/2 c à café
- HUILE D'OLIVE	6 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- PAPRIKA	1 pincée
- SEL	
- PERSIL	
- PAIN	

## Recette:

- Faites décongeler les grosses crevettes et enlevez leur carapace.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile et ajoutez les crevettes, l'ail, le piment et le paprika. Salez légèrement. Laissez cuire 2 à 3 minutes.
- Saupoudrez d'un peu de persil.
- Servez immédiatement avec du pain (frais ou grillé).

## Remarque:

Si possible, faites cuire les gambas dans des poêles individuelles (petites de gourmet).

