

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn - Difficulté : Facile



Crevettes sautées sauce aux mangues

> Préparation

- Faites revenir l'ail et l'oignon hachés dans un peu de beurre.
- Mouillez avec le bouillon et le vin, portez à ébullition, baissez le feu et laissez réduire environ 20 min.
- Ajoutez les morceaux de mangue, bien saler et poivrer. Laissez chauffer quelques minutes.
- Pendant ce temps, décortiquez les crevettes (laissez les têtes) et les faire sauter à feu vif avec le reste de beurre dans une autre poêle.
- Servez les crevettes nappées de la sauce aux mangues.

Ingédients

- 800 g de grosses crevettes
- 1kg de mangues pelées, dénoyautées et coupées en gros dés
- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- 1 verre de bouillon de poisson (20 cl)
- 1 verre de vin blanc (20 cl)
- sel, poivre