

Tajine de crevettes ou crevettes en sauce relevées



Ingrédients *Tajine de crevettes ou crevettes en sauce relevée:*

1 kg de crevette
1 gousse d'ail
2 tomates moyenne
1 piment
1/2 c à café de cumin
1 c à café de paprika
3 c à soupe d'huile
sel, poivre

Préparation

Les crevettes en sauce est une recette très facile a faire et très très bonne , et pour cela

Décortiquer les crevettes, les laver, les laisser égoutter. réaliser une sauce relevée avec ail, piment, poivre noir, cumin. Peler la tomate, la couper en petits morceaux, arroser d'huile.

Faire revenir 5 min. Recouvrir d'1/2 litre d'eau, ajouter les crevettes et paprika. Laisser mijoter à feu moyen pendant 25 min.

Et voila votre tajine de crevettes est prêt .