

Crevettes au Safran Flambées au Rhum



Ingrédients (6 personnes):

1kg de crevettes crues
1 branches de thym
1 pincée de safran
2 dl de vin blanc
1 rincée de rhum
Sel et poivre

2 à 3 gousses d'ail
1 bouquet de persil
1 pincée de piment d'Espelette
2 c à s de crème liquide
Huile d'olive

Préparation:

Commencer par enlever la tête des crevettes.

Hacher l'ail et le persil et faire revenir rapidement dans un wok ou une poêle avec un peu d'huile d'olive avec les crevettes, saler et poivrer.

Ajouter une pincée de safran, parsemer de thym et de piments d'espelette. Verser le vin blanc, porter vite à ébullition, puis ajouter la crème. Cuire 2 à 3 minutes pour réduire légèrement la sauce en remuant légèrement.

Verser une rasade de rhum, faire flamber.

Suggestion:

On peut remplacer le rhum par du cognac, peler totalement ou laisser les crevettes entières, les dénervé si on le souhaite.