

Cassolettes de Crevettes

Ingrédients pour 6 personnes

- 400 g de crevettes décortiquées
- 20 cl de vin blanc sec
- 150 g de brocoli
- 1 bouquet de persil
- 2 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 50 g de chapelure
- 20 g de beurre
- sel et poivre



Préparation

Mettez les crevettes dans un saladier. Arrosez avec le vin blanc et réservez

Rincez et détachez les bouquets de brocoli.

Blanchissez-les pendant 5 mn à l'eau bouillante. Egouttez et réservez

Lavez et ciselez le persil

Epluchez et pressez les gousses d'ail

Epluchez et émincez finement les échalotes

Ajoutez les brocolis, le persil, l'ail et les échalotes aux crevettes

Salez, poivrez et mélangez

Répartissez le mélange dans des ramequins individuels

Saupoudrez de chapelure

Déposez une noisette de beurre sur le dessus

Faites cuire au four 20 minutes

