

Crevettes persillées au safran

Très facile à réaliser. En entrée, pour 4 personnes ou pour 2 personnes en plat principal.

500g de crevettes roses, crème fraîche, persil finement haché, 8 - 10 stigmates de safran, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

- Mettez le safran à infuser dans un peu d'eau tiède (entre 15 et 30 minutes à l'avance).
- Décortiquez les crevettes et faites les revenir dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 5 minutes.
- Ajoutez le persil et faites cuire, juste le temps que la persillade diffuse ses arômes.
- Ajoutez l'infusion de safran puis la crème. Chauffez à feu doux quelques minutes.
- Servez chaud accompagnez d'un riz, d'une salade ou d'une fondue au poireau.

