

## CREVETTES AU MIEL ET AUX GRAINES DE PAVOT

**Ingrédients :** pour 4 portions

- $\frac{1}{4}$  à  $\frac{1}{3}$  tasse (60 à 80 ml) d'huile d'olive
- 2 c. soupe (30 ml) de jus de citron
- 2 c. soupe (30 ml) de vinaigre de xérès
- 3 c. soupe (45 ml) de miel liquide
- 2 c. soupe (30 ml) de graines de pavot
- 1 c. thé (5 ml) de sauce Worcestershire
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1  $\frac{1}{2}$  lb (675 g) de grosses crevettes fraîches décortiquées
- Quartiers de citron
- *Ajout de poivre du moulin au goût*

**Préparation :**

1. Mettre tous les ingrédients, sauf les crevettes et les quartiers de citron, dans un bol moyen, puis bien fouetter. Ajouter les crevettes, mélanger pour bien les enrober. Réfrigérer 1 heure. Mélanger quelques fois pendant le marinage.
2. Préchauffer le four à 450° F (230° C). Transvider les crevettes et la marinade sur une plaque assez grande pour les contenir sans les superposer. Mettre la plaque sur l'étage central du four et cuire les crevettes de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient roses (*attention, ne pas trop cuire*). Retirer la plaque du four, puis répartir les crevettes dans quatre bols. Mouiller chaque portion avec un peu de jus de citron, puis garnir d'un quartier de citron. Servir immédiatement.

**Source :** *Guide Cuisine, vol 11, no.4*, et aussi dans *vol 10, no.4*

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 11 janvier 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2012/01/crevettes-au-miel-et-aux-graines-de.html>