



## Jardin à table

extrait page

42

# Crevettes sautées aux herbes et à la coriandre

Préparation : 30 min. - Marinade : 1 h.  
Ingrédients pour 4 personnes :



Rosé de provence  
très frais

32 grosses crevettes ou gambas

1/2 cuillerée à soupe de graines de coriandre

10 cl de vin blanc

1 gousse d'ail

2 tomates

6 cuillerées à soupe d'herbes ciselées  
(2 cuillerées de persil, 2 cuillerées de cerfeuil, 1 cuillerée d'estragon, 1 cuillerée de ciboulette)

13 cl d'huile d'olive

Sel, poivre.

■ Etêtez les crevettes et fendez leur carapace sans les retirer. Posez les crevettes dans un plat, ajoutez le vin et la moitié des graines de coriandre concassées.

■ Mélangez et laissez mariner pendant 1 heure.

■ Pelez et coupez les tomates en dés, en retirant les graines. Versez les dés de tomate dans un bol placé dans un bain-marie frémissant.

■ Ajoutez 10 cl d'huile d'olive aux tomates, le reste des graines de coriandre, la gousse d'ail écrasée, la moitié des herbes, le sel et le poivre. Laissez tiédir la sauce pendant 30 minutes.

■ Egouttez et enfitez les crevettes sur des brochettes en bois. Faites-les rissoler à la poêle dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive pendant 2 minutes.

■ Pour servir, retirez la gousse d'ail de la concassée de tomates. Répartissez-la dans les assiettes, puis disposez les crevettes sur lesquelles vous parsemez les herbes restantes.