



Crevettes au fromage de chèvre et à la coriandre



Ingrédients

- 200 gramme de fromage de chèvre jeune, coupé en cubes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, pelées et pressées
- 250 grammes de grosses crevettes
- une pincée de poudre de piment ou de poivre de Cayenne
- 1 oignon rouge, coupé en rondelles
- 1 poivron rouge, coupé en lanières
- 1 poivron vert, coupé en lanières
- 1 tomate de bœuf, en dés
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîchement hachée

Envie d'une entrée savoureuse ? Essayez notre recette de crevettes au fromage de chèvre et à la coriandre. Des crevettes juteuses sont sautées dans un mélange d'ail et de piment en poudre, avec du paprika, de l'oignon et du fromage de chèvre. Le résultat est un plat débordant de saveurs et de textures. Garnir de coriandre fraîche et servir avec du pain croustillant. Ce plat est une combinaison parfaite de fruits de mer et de fromage, et il est rapide et facile à préparer.

La préparation

- 1: Faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'ail.
- 2: Faire sauter les crevettes avec le piment en poudre pendant 3 minutes. Remuer fréquemment.
- 3: Retirer les crevettes de la poêle et les garder au chaud pendant un moment. Ajouter l'oignon, le poivron et la tomate de bœuf à la graisse de friture et faire mijoter pendant 5 minutes.
- 4: Incorporer les crevettes, faire chauffer et ajouter les cubes de fromage de chèvre et une cuillère à soupe de coriandre.
- 5: Saupoudrer le reste de la coriandre sur le plat avant de servir.

Préparer des crevettes au fromage de chèvre et à la coriandre

Envie de varier ? Remplacez le fromage de chèvre par du fromage de brebis jeune ou du fromage de Gouda au poivre. Ou encore, prenez un filet de thon frais à la place des crevettes et ajoutez de la ciboule à la place de la coriandre. Commandez les fromages nécessaires dans notre boutique en ligne et expérimentez ce délicieux plat.