

wineXpertTM LE21

SERVIR AVEC:
WINEXPERT^{MC} LE21
TREBBIANO RIESLING

CREVETTES BRAISÉES AU BEURRE CITRONNÉ ET ROMARIN

Accompagné de pain croûté et d'une salade verte, ce plat délicieusement simple constitue un repas rapide à préparer. Ou bien laissez tomber la sempiternelle couronne de crevettes et servez ce plat avec un verre de Winexpert^{MC} LE21 Trebbiano Riesling comme hors-d'œuvre pour impressionner lors de votre prochaine réception.

Préparation: 5 minutes Cuisson: 20 minutes Temps requis: 25 minutes Donne: 4 à 6 portions



INGRÉDIENTS:

- 1 tasse de Winexpert^{MC} LE21 Trebbiano Riesling ou d'un vin blanc de style similaire
- 1/4 tasse de beurre
- 1 c. à table de romarin frais finement haché
- 2 grosses gousses d'ail, râpées
- 2 sacs (400 g chacun) de crevettes décortiquées et équeutées, décongelées
- 1 citron (environ)
- Poivre noir fraîchement moulu
- Persil frais haché

PRÉPARATION:

Ajouter le vin dans une grande poêle en fonte à feu moyen. Laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le vin soit sirupeux et ait réduit d'environ 60 pour cent. (Le vin ne couvrira alors plus tout le fond de la casserole.)

Pendant ce temps, préchauffer le gril à feu vif.

Ajouter le beurre dans la poêle; remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu et combiné. Ajouter le romarin et l'ail; cuire 1 minute. Ajouter les crevettes en remuant pour les enrober de la sauce au vin et au beurre. Transférer au four, placer la poêle sur la grille du milieu; griller, en remuant une ou deux fois pour obtenir une cuisson uniforme, pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes aient une teinte rosée uniforme.

Râper finement le zeste de citron sur les crevettes. Couper le citron en deux et presser le jus de citron au goût. Assaisonner de poivre noir au goût. Garnir de persil et servir dans la poêle avec des quartiers de citron supplémentaires sur le côté.



CONSEIL:

Vous pouvez également continuer à préparer les crevettes sur la plaque de cuisson de la cuisinière. Après avoir ajouté l'ail et le romarin, ajouter les crevettes et couvrir la casserole. Cuire en remuant une ou deux fois pour obtenir une cuisson uniforme jusqu'à ce que toutes les crevettes aient une teinte rosée.

