



Cassolette de crevettes & St Jacques flambée au pastis

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 5 min

INGRÉDIENTS

- 15 crevettes
- 10 St Jacques
- 3 gousses d'ail
- Persil haché
- 1 gousse d'ail râpée
- Beurre
- 5 cl de pastis
- Sel, poivre

Dans une poêle bien chaude, faire fondre un peu de beurre.

Faire revenir quelques minutes vos crustacés avec l'ail et le persil.

Versez le pastis et faites flamber.

Salez, poivrer.

Servez chaud.

