

---

# Crevettes flambées au Pernod

---

## Ingrédients

4 portions (entrée)

- 1 c. à table beurre
- 1 c. à table huile d'olive extra vierge
- QS piments broyés
- 2 échalotes grises hachées
- 2 gousses d'ail écrasées
- 400 g crevettes moyennes crues et décortiquées
- 2 c. à table Pernod
- ½ tasse crème 35%
- ¼ botte ciboulette hachée
- QS sel

---

## Préparation

- Faire revenir dans le beurre et l'huile les piments, les échalotes et l'ail, ajouter les crevettes et bien les colorer.
- Ajouter le Pernod et flamber. Lorsque la flamme s'éteint, réserver les crevettes et ajouter la crème. Laissez réduire jusqu'à la consistance désirée puis ajouter la ciboulette et les crevettes cuites. Mener à ébullition, rectifier l'assaisonnement et servir avec un riz ou des nouilles au beurre.

Note: nous avons par erreur utilisé environ 6 fois plus de Pernod ce qui en a rendu le goût très présent mais c'était aussi très bon. Attention, avec cette quantité, ça flambe vigoureusement.