**Cuisson simple de Crevettes Grises...**

Un faitout en rapport avec deux fois le volume des crevettes, un couvercle et une passoire.

**Mode de cuisson** :
Faire bouillir de l’eau salée à raison de 40g de sel de mer par litre d’eau.
Ajoutez un peu de poivre du moulin. Lorsque l’eau bout, jetez toutes les crevettes dans l’eau
et mélangez avec une cuillère de bois plusieurs fois. Attendre le reprise de l’ébullition, au
premier bouillon, coupez l’énergie, égouttez immédiatement vos crevettes.
**Quelles boissons servir ave vos crevettes ?**Un Auxerrois ou un Edelzwicker, frais mais pas glacé.
Une eau plate ou pétillante.
 Idéales pour l’apéritif ou sur une assiette de crustacés, nos
crevettes grise et leur cuisson idéale sauront vous satisfaire!