



Faits Nutritionnels

Portion (une portion = 8 oz [225 g])

Quantité Par Portion

Calories 380

% Valeur Quotidienne

Lipides Totale 21g **32%**

Lipides Saturée g **0%**

Cholestérol mg **0%**

Sodium 1680mg **70%**

Glucides Totaux 22g **7%**

Fibre Alimentaire 3g **12%**

Protéine 25g **50%**

Vitamine A % Vitamine C %



Calcium %

Fer %

Temps Total
45 MIN.

Portion
(UNE PORTION = 8 OZ [225 G])

Difficulté
MOYEN

Rendements
12

Parfaite pour régaler vos clients en toute simplicité, cette entrée parfumée qui combine des crevettes et de la salsa piquante est servie avec du pain grillé à tremper dans une généreuse quantité de sauce.

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

d'eau chaude	2 c. à soupe	30 mL
de fils de safran broyés	1/4 c. à thé	1 mL
d'ail, émincé	1/4 c. à thé	1 mL
de mayonnaise	1/2 tasse	125 mL
de zeste de citron	1/4 c. à thé	1 mL
de jus de citron frais	1/4 c. à thé	1 ml
d'huile d'olive, divisée	2/3 tasse	150 mL
de grosses crevettes, pelées, déveinées et équeutées	3 lb	1 kg
de poivrons rouges grillés tranchés, égouttés	3 tasse	1 kg
d'ail, émincées	2 gousses	2 gousses
de Salsa Pace® avec de gros morceaux douce	8 tasses	2 L
coupée en tranches de 1/4 po (5 mm) d'épaisseur	1/2 baguette	1 baguette
de persil frais, haché finement	2 c. à soupe	30 mL



Tip

Conseil :

Si vous ne trouvez pas de safran, utilisez 1/4 c. à thé (1 mL) de paprika et de curcuma (chacun) pour obtenir la même couleur et un goût semblable.

POÊLÉE DE CREVETTES À LA SALSA GRÉSILLANTE



INSTRUCTIONS

1. Mayonnaise au safran et au citron : Mélanger l'eau chaude, le safran et l'ail; laisser refroidir légèrement.
2. Dans un bol, mélanger au fouet la mayonnaise, le zeste de citron et le jus de citron. Incorporer le safran et bien combiner le tout. Réfrigérer jusqu'au moment d'utiliser.
3. Faire chauffer 1/3 tasse (75 mL) d'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif; faire revenir les crevettes, les poivrons rouges et l'ail pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes aient pris une couleur rosée. Retirer les crevettes de la poêle.
4. Ajouter la salsa; porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter environ 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.
5. Entre-temps, préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Déposer les tranches de baguette en une seule couche sur une grande tôle; badigeonner avec le reste de l'huile d'olive. Cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit croustillant et doré.