

Julie Zyromski

Crevettes grillées au chimichurri sur écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

Portions: 4

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 60 minutes

| 4

SL

SG



Ingrédients

Chimichurri

1 bouquet d'origan frais, tiges retirées
1 bouquet de persil plat, tiges retirées
2 gousses d'ail
 $\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) d'huile d'olive extra-vierge
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin rouge
1 c. à thé (5 ml) de sel
2 c. à soupe (30 ml) de miel doux liquide

Pour le plat

450 g de crevettes crues, décortiquées, déveinées et avec la queue de calibre 16-20 bien égouttées et épongées
10 à 12 pommes de terre à chair jaune (Yukon Gold), bien nettoyées
2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) d'huile d'olive, divisées
Sel, au goût
Paprika doux, au goût
Quartiers de citrons, au goût

Étapes

1. Préchauffer le four à 400°F. Mettre les pomme de terre sur une plaque à cuisson et enfourner pour 45 minutes.
2. Pendant ce temps, préparer le chimichurri. Hacher finement le persil, l'origan et l'ail. Si vous avez un petit robot culinaire, vous pouvez l'utiliser pour cette étape.
3. Transférer dans un bol et ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le miel. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère et réserver.
4. Une fois les pommes de terre cuites, utiliser une mitaine pour le four ainsi qu'un papier essuie-tout pour écraser chacune des pommes de terre avec la paume de la main.
5. Dans une poêle en fonte émaillée (ou antiadhésive) chauffer à feu moyen une cuillère à soupe d'huile d'olive et griller de chaque côté chacune des pommes de terre en ajoutant un peu d'huile au besoin. Ajouter du paprika et du sel sur chacune des pommes de terre et mettre de côté.
6. Pour les crevettes, chauffer une autre cuillère à soupe d'huile d'olive supplémentaire et cuire à feu élevé les crevettes 90 secondes de chaque côté.
7. Transférer les crevettes cuites dans un bol avec deux cuillères à soupe du chimichurri et bien mélanger.
8. Remettre les crevettes sur les pommes de terre. Servir avec le restant du chimichurri et les quartiers de citron.