

# Crevettes étuvées à la bière

**Donne 4-6 portions**

## **Ingrédients**

13,5 oz de bière  
1 lb de crevettes, décortiquées et déveinées  
jus de 1 lime  
sel assaisonné à la lime  
poivre fraîchement moulu  
1 citron, tranché  
1 lime, tranchée

Mettre les crevettes dans un Plat à mariner. Les saupoudrer de jus de lime, de sel assaisonné et de poivre fraîchement moulu, remuer avec les tranches de citron et de lime. Réfrigérer et mariner pendant 15 minutes. Remplir le réservoir avec de la bière et mettre le bol étuveur sur le réservoir d'eau. Mettre la moitié des crevettes dans le bol étuveur et l'autre moitié dans la passoire supérieure.

Couvrir, mettre au four à micro-ondes et cuire à puissance élevée pendant 8 minutes ou jusqu'à ce

que les crevettes soient roses. Laisser reposer 5 minutes avant de servir chaud ou froid.

Facultatif : On peut utiliser du bouillon de poulet ou de fruits de mer à la place de la bière.