

## MARINADE DE CREVETTES

### INGRÉDIENTS :

- 600g (1 1/3 lb) de crevettes 21/25;
- 15 ml d'huile d'olive pour la cuisson des crevettes

### POUR LA MARINADE :

- ½ tasse de Jack Daniels au miel;
- ¼ tasse d'huile d'olive;
- 1 c à thé de flocon de piment;
- 1 c à thé de paprika;
- 1 c à thé de poudre de chili;
- Jus de 1 lime;
- 2 c à thé de sucre;
- 1 c à thé de sel;
- 3 gousses d'ail hachées

### PRÉPARATION :

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et laisser mariner les crevettes 2 heures avant de poêler.