

**Fiche cookeo crevettes surimi
weight watchers**



**Fiche cookeo crevettes surimi
weight watchers**



Ingrédients pour 4 personnes

4 gousses d'ail
Quelques feuilles de persil
200 g de champignons de Paris frais ou congelés
10 bâtonnets de surimi
250 g de crevettes
1 cuillère à café d'huile d'olive
Sel
Poivre



Préparation

Hachez le persil et l'ail .
Décortiquez les crevettes.

Mode dorer

Versez la cuillère à café d'huile d'olive dans la cuve . Ajoutez les champignons de Paris et faites les revenir . Au bout de quelques minutes retirez la cuve et enlever l'eau rendue par les champignons .

Ajoutez ensuite les crevettes , le surimi que vous a coupé en morceaux.Puis c'est au tour du persil et de l'ail .

Servez chaud avec du riz par exemple

N'hésitez pas à cliquer sur j'aime ou je n'aime pas . Votre participation permettra d'améliorer les publications du blog

