



Temps de préparation : 5 MIN

Temps de cuisson : 12 MIN

Portions : 6

Ingrédients :

- *6 tranches de bacon*
- *18 grosses crevettes, décortiquées et équeutées (env. 16 à 20)*
- *1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale*
- *3/4 tasse (175 ml) de trempette aux prunes VH[®]*

Étapes :

- 1. Couper chaque tranche de bacon en 3. Envelopper chaque crevette avec un morceau de bacon et sécuriser avec un cure-dent.*
- 2. Chauffer l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Cuire les crevettes, en 2 temps, 3 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et les crevettes soient cuites.*
- 3. Transférer dans une assiette recouverte de papier absorbant. Disposer sur un plat de service avec la trempette aux prunes VH[®].*

Astuces :

- *Saupoudrer les crevettes de thym frais finement haché ou de romarin, ou assaisonner de poivre fraîchement moulu.*
- *Servir avec des quartiers de citron.*