



Brochette de crevettes au houmous

Temps nécessaire : 30 Minutes / Difficulté : Mittel

Ingrédients

1 Pacific Prawns King Size »

0,5 poivron jaune

0,5 poivron vert

4 pics à brochettes

1 boîte de pois chiches (400 g)

1 gousse d'ail

1 citron non traité

3 c.à.s de tahini (crème de sésame)

6 c.à.s d'huile d'olive

Sel

Piment de Cayenne

1 c.à.c rase de cumin moulu

4 brins de coriandre

Préparation

1. Retirez la carapace des crevettes et égouttez-les sur du papier absorbant. Lavez les poivrons et coupez-les en morceaux de 2x2 cm. Piquez à tour de rôle les poivrons et les crevettes sur les brochettes.
2. Égouttez les pois chiches et rincez-les soigneusement à l'eau froide. Épluchez la gousse d'ail et pressez-la dans un presse-ail. Lavez le citron à l'eau chaude. Râpez finement l'écorce et pressez le jus. Mixez les pois chiches avec l'ail, le jus de citron, le sel, le poivre de Cayenne et le cumin dans le robot ménager jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Incorporez le tahini, le zeste de citron et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Vérifiez l'assaisonnement et rectifiez à votre convenance.
4. Assaisonnez les brochettes de crevettes et faites-les cuire dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes de chaque côté. Répartissez le houmous dans 2 bols et garnissez avec le reste de l'huile d'olive, le piment de Cayenne et les feuilles de coriandre. Servez avec les brochettes et quelques pains pita.