



Brochettes de crevettes rouges d'Argentine au romarin

Temps nécessaire : 15 Minutes / Difficulté : Mittel

Ingrédients

1 Crevettes rouges d'Argentine – sauvages (270g) »

3 gousses d'ail

1 citron vert bio

0,5 bouquet de ciboulette

300 g de mayonnaise

3 brins de romarin

Sel

Poivre

Préparation

1. Décongelez les Crevettes rouges d'Argentine selon les instructions figurant sur l'emballage. Épluchez et émincez l'ail. Lavez le citron vert à l'eau chaude, séchez-le et râpez finement la moitié de l'écorce, puis pressez le jus d'un demi citron vert. Lavez la ciboulette, essorez-la et coupez-la en fines rondelles. Mélangez la mayonnaise, l'ail, la ciboulette, le jus de citron et le zeste. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. Lavez le romarin et essorez. Incisez soigneusement le dos des crevettes avec un couteau et retirez l'intestin avec la pointe du couteau. Incisez également la face abdominale, sans retirer la carapace. Lavez et séchez les crevettes. Piquez 3 à 4 crevettes sur chaque brin de romarin.
3. Faites griller les brochettes de crevettes sur un gril préchauffé pendant environ 3 minutes de chaque côté. Retirez les brochettes du gril, laissez-les légèrement refroidir et enlevez la carapace des crevettes.
4. Disposez sur une assiette et servez avec la sauce.

Conseil : Les brochettes de crevettes peuvent également être grillées dans une poêle à griller.

Garnelen mit Schale grillen

COSTA Meeresspezialitäten



Ansehen auf