

BROCHETTES DE CREVETTES MARINÉES À LA TESTE

Ingrédients : 2-3 portions

- 16 grosses crevettes crues parées et déveinées

Marinade

- 1 c. à soupe (15 ml) de canola
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
- 2 gousses d'ail écrasées
- Poivre du moulin au goût
- Une pincée de poivre de Cayenne
- 1 feuille de laurier
- Une pincée de thym

Préparation :

- Dans un bol, mélanger les ingrédients de la marinade.
- Ajouter les crevettes et faire mariner 1 heure,
- Sur le barbecue, à feu moyen-vif, faire cuire 2 minutes de chaque côté (ou jusqu'à rosé).

Note : j'ai servi avec des brochettes de légumes badigeonnées du même type de marinade (j'avais préparé un peu plus de marinade à cet effet)

Source : d'après une recette de Teste sur Passion Recettes

<http://www.passionrecettes.com/voirRecette-Marinade-pour-brochettes-de-crevettes-pour-le-bbq-de-Teste-10617.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 28 mars 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/03/brochettes-de-crevettes-marinees-la.html>