

BROCHETTES DE CREVETTES À LA MARINADE PIRI-PIRI

Ingrédients : pour 4 portions

- Environ 24 grosses crevettes (grosueur 31-40) décortiquées avec la queue

Marinade

- ½ tasse (125 ml) d'huile d'olive extra vierge
- ½ tasse (115 g) de beurre salé fondu
- 1/3 tasse) de jus de citron fraîchement pressé
- 1/4 tasse (60 ml) de sauce piri-piri
- 1 c. à soupe (15 ml) de paprika doux
- 1 c. à thé (5 ml) de coriandre moulue
- 3 gousses d'ail, hachées
- 3 oignons verts, parties blanche et verte parées, hachés finement
- 3 c. à soupe (45 ml) de persil plat frais, haché grossièrement
- 2 feuilles de laurier, en morceaux (*mis une grosse pincée de laurier en poudre*)
- 2 c. à thé (10 ml) de gingembre frais, pelé et haché finement
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

1. Mélanger ensemble tous les ingrédients, sauf les crevettes.
2. Laisser mariner de 2 à 4 heures au frais pour que les saveurs se marient.
3. Réserver une portion de la marinade pour le service.
4. Disposer les crevettes dans le reste de la marinade. Laisser mariner durant une heure au frais.
5. Disposer les crevettes sur des brochettes (préalablement trempées dans l'eau).
6. Faire griller sur le grill 1-2 minutes de chaque côté.
7. Servir accompagné d'une petite portion de la marinade réservée

Note : cette marinade convient aussi pour du poulet ou du tofu

Source : adaptation d'une recette de Zeste sur Foodlavie

<https://foodlavie.com/recettes/marinade-piri-piri>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 11 septembre 2018

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/09/brochettes-de-crevettes-la-marina-de.html>