

BROCHETTES DE CREVETTES SAUCE CHINOISE

Ingrédients : pour 2-3 portions en plat principal

- 16 crevettes crues grosseur 31-40
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile (*de pépins de raisins pour moi*)
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce soja
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika doux ou fort
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre de cari
- 1 c. à thé (5 ml) de gingembre moulu
- Graines de sésame

Préparation :

1. Hacher la gousse d'ail, et mélanger avec l'huile, la sauce soja, le jus de citron, le paprika, la poudre de cari et le gingembre.
2. Ajouter les crevettes au mélange et laisser mariner 30 minutes (pas plus) au réfrigérateur.
3. Monter les brochettes, et griller pendant 3-4 minutes par face.
4. Placer les graines de sésame dans une assiette et y poser chaque face des brochettes.

Note : j'ai servi avec une petite mayonnaise épicée à la sauce sriracha improvisée (mayo, yogourt, purée d'ail rôti, jus de lime et sriracha)

Source : Ptichef

<https://www.ptichef.com/recettes/aperitif/brochettes-de-crevettes-sauce-chinoise-fid-1564039>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 19 septembre 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/09/brochettes-de-crevettes-sauce-chinoise.html>