CREVETTES GRILLÉES MARINÉES

Ingrédients : pour 3 portions

- 24 crevettes (calibre 36-40/environ 250 g) de crevettes sans la peau et déveinées
- 1 gousses d'ail écrasée
- 1.5 c. à soupe (22.5 ml) d'huile d'olive (*si vous le jugez nécessaire, vous pouvez en mettre un peu plus*)
- 1 c. à soupe (15 ml) de concentré de tomate*
- 2 ¼ c. à thé (11 ml) d'eau
- ½ c. à soupe (7.5 ml) de vinaigre de vin rouge
- ½ c. à soupe (7.5 ml) de basilic frais
- Une pincée de sel
- Une pincée de piment de Cayenne

Préparation :

1. Dans un grand plat profond, mélanger l'ail écrasé, l'huile d'olive, la sauce tomate, et le vinaigre de vin rouge. Assaisonner avec le basilic, le sel et le piment de Cayenne. Ajouter les crevettes et bien les mélanger avec la marinade. Couvrir et réfrigérer de 30 minutes à 1 heure, en remuant une ou deux fois.
2. Préchauffer le barbecue à feu moyen. (*Si vous faites une cuisson au barbecue; sinon, préchauffer le four à 400 °F (200 °C), ce que j'ai fait.*)
3. Enfiler les crevettes sur des brochettes de métal graissées ou des brochettes en bois préalablement trempées dans de l'eau.
4. Huiler légèrement la grille du barbecue. Laisser griller de 2 à 3 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses et fermes sous la pression du doigt. (*J'ai fait cuire au four 6-7 minutes/vérifier au bout de ce temps si les crevettes sont fermes et ajouter du temps de cuisson supplémentaire si nécessaire.*)

* Au lieu d'utiliser le concentré de tomate et l'eau, vous pouvez aussi utiliser 50 ml de sauce tomate.

Source : déclinaison d'une recette de « Une plume dans la cuisine »

<https://uneplumedanslacuisine.com/2011/07/crevettes-grillees-marinees/>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le jeudi 13 octobre 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/10/crevettes-grillees-marinees.html>