CUISINE junior

Fiches officielles

ALEXANDRE by FORELLI



BROCHETTE CREVETTES ANANAS

RÉALISATION RECETTE :

BROCHETTE CREVETTES ANANAS



INGRÉDIENTS (4 brochettes)

- 16 crevettes crues, décortiquées
- 1/2 ananas frais
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de miel
- 1 gousse d'ail hachée
- 1/2 c. à café de paprika
- Sel, poivre
- Persil ou coriandre fraîche (pour servir)

PRÉPARATION

1. Préparer la marinade : mélanger l'huile d'olive, la sauce soja, le miel, l'ail, le paprika, le sel et le poivre.
2. Faire mariner les crevettes 15 à 30 min au frais.
3. Couper l'ananas en cubes.
4. Monter les brochettes en alternant crevettes et ananas.
5. Cuire 6 à 8 min à la poêle, au grill ou au barbecue, en retournant à mi-cuisson.
6. Parsemer de persil ou coriandre et servir chaud.

SAVOUREUSE, TROPICALE & IRRÉSISTIBLE !