

Mini-brochettes de crevettes thaï

pour 6 mini- brochettes



- 18 crevettes déjà cuites et décortiquées
- Un morceau de 3 cm de racine de galanga ou de gingembre
- 1/2 bouquet de coriandre
- 2 bâtons de citronnelle
- 2 gousses d'ail
- 1 piment rouge thaï (facultatif, à votre goût)
- 1 citron vert
- 2 c. à s. de graines de sésame doré

Epluchez le galanga ou le gingembre, le couper en petits morceaux.

Hachez grossièrement la coriandre (tiges et feuilles), épluchez les gousses d'ail et coupez-les en quatre.

Supprimez le haut de la tige fibreuse de la citronnelle, et la base dure, ne conservez que le bulbe renflé du bas de la tige, la partie conservée mesure 6-7 cm. Fendez-le en quatre.

Râpez le zeste du citron vert.

Retirez le pédoncule et les graines du piment, coupez-le en petits morceaux.

Mixer tous ces ingrédients ensemble avec 1 c. à s. de jus de citron vert, ou pilez-les dans un mortier. Cette dernière solution donne de meilleurs résultats car les parfums se mêlent mieux.

Mélangez les crevettes à cette préparation et laissez mariner 30 mn.

Préchauffez le four à 180°.

Mettez les petites brochettes en bois à tremper dans de l'eau pour qu'elles ne brûlent pas à la cuisson.

Roulez les crevettes dans les graines de sésame et embrochez-les 3 par 3.

Déposez-les sur une grille dans un plat à four.

Enfournez pour 10 à 15 mn en surveillant et sortez-les quand elles sont juste dorées.

Dégustez de préférence encore tiède.