



Brochettes Gambas - Ananas

Ingrédients (pour 8 brochettes)

24 Gambas
20cl de lait de Coco
1càc de curry
1càc de gingembre en poudre
1càc de cannelle
1 citron vert
2 tranches d'ananas
sel, poivre

Nettoyer les Gambas. Les décortiquer.

Dans un saladier, mélanger le lait de Coco, les épices et le jus du citron. Saler, poivrer.

Ajouter les Gambas et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

Couper les tranches d'ananas en cubes.

Enfiler les Gambas et l'Ananas en les alternant.

Faire cuire ces brochettes sur votre barbecue.