



BROCHETTES DE CREVETTES AUX EPICES DOUCES



Pour 6 personnes :

48 grosses crevettes ou gambas (celles de chez Picard sont très bien)

4 oignons nouveaux

1 citron

1/2 citron confit

2 c à moka de coriandre moulue

2 c à moka de curry de madras

3 càs d'huile d'olive

Préparer une petite marinade avec l'huile d'olive, le jus du citron le curry et la coriandre.

Décortiquer les crevettes ou les gambas en leur laissant le dernier anneau de la queue (juste parce que c'est plus joli). Les mettre dans la marinade environ 2 heures en les arrosant régulièrement.

Prendre des piques en bois ou des brochettes métalliques.

Couper les oignons en plusieurs lamelles dans le sens de la hauteur et le demi citron confit en petits cubes.

Enfiler sur les brochettes : une gambas, un morceau de citron confit, une lamelle d'oignon. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une crevette.

Faire cuire, soit au barbecue, soit à la plancha et quand comme moi, on n'a ni l'un, ni l'autre, tout simplement dans une poêle sans bord, style crêpière. Verser une petite cuillerée d'huile d'olive. Il faut que la poêle soit très chaude de manière à bien saisir les oignons.

Si on utilise des gambas crues (ou décongelées), c'est cuit lorsqu'elles sont roses.

Si les crevettes sont déjà cuites, c'est encore plus rapide, le temps que les oignons cuisent un peu, les crevettes seront suffisamment réchauffées et un peu grillées.

On peut manger ces brochettes très estivales avec des tagliatelles de courgettes crues assaisonnées d'huile d'olive et de citron auxquelles on ajoute le demi citron confit restant (lui aussi coupé en petits cubes).