

Brochettes de crevettes sur le BBQ

- Recette de brochettes de crevettes sur le BBQ (Simple et rapide)



Ingrédients :

- 1 tasse d'huile de canola
- 3/4 cuillère à thé de sauce piquante (style Tabasco)
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/4 tasse de sauce chili
- jus d'un citron
- 2 lb de crevettes moyennes
- 16 pics à brochettes
- Fines herbes

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger l'huile de canola, la sauce piquante, l'ail, la sauce chili, le jus de citron et l'origan. Fouettez jusqu'à ce que vous ayez un mélange homogène.
2. Ajouter les crevettes et mélanger doucement. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Préchauffer le barbecue à feu moyen-vif et huiler légèrement la grille.
4. Retirer les crevettes de la marinade et jeter celle-ci. Embrocher les crevettes sur les pics à brochettes.
5. Cuire sur la grille chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien roses, environ 3 minutes par côté.
6. Ajouter des fines herbes pour le look et le goût.
7. Servir avec du jus de citron et du beurre à l'ail.

Bon appétit 😊

“

Si ce n'est pas déjà fait, sortez votre barbecue et préparez-vous une de ces délicieuses brochettes de crevettes sur le grill... C'est simple et vous pouvez compléter ça avec une salade fraîche :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)