



## **Brochettes de crevettes et saucisses**

[30 MIN. ET MOINS](#) - [BBQ](#) - [FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 8 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- 3 saucisses italiennes, coupées en rondelles de l'épaisseur des crevettes
- 25-30 crevettes (grosueur 31-40), crues et décortiquées
- 12 brochettes de bois

Sauce :

- 3 c. table de jus de citron
- Zeste d'un citron
- 1/4 tasse de beurre fondu
- 1 grosse gousse d'ail
- 1 c. thé de paprika fumé
- 1 c. thé de thym séché
- 1 pincée de cayenne
- Sel et poivre

**Garnitures :**

- flocons de piments
- persil frais, ciselé

## Préparation

---

1. Enfiler en alternance les saucisses et les crevettes sur les brochettes de bois. J'ai fait des

brochettes 3 saucisses et 2 crevettes ainsi que 3 crevettes et 2 saucisses pour varier.

2. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce.
3. Badigeonner généreusement les brochettes.
4. Cuire les brochettes de 3 à 4 minutes de chaque côté sur BBQ à feu moyen vif ou dans un poêlon en badigeonnant régulièrement.
5. Si vous faites cuire vos brochettes dans un poêlon ou sur une plancha, conserver les jus de cuisson que vous pourrez verser sur les brochettes au moment de servir.
6. Parsemer un peu de persil frais et de flocons de piments lors du service.