



Crevettes à la Cajun

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



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Crevettes non cuites d'une bonne grosseur (j'avais des 18-20)
- Épices Cajun au goût
- 3 c. à soupe d'huile de pépin de raisin (ou d'olive ou de canola ou...)
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc

Préparation

1. Mélanger ensemble tous les ingrédients et ajouter les épices Cajun au goût. J'en ai vraiment mis beaucoup!
2. Faire cuire sur le BBQ à feu moyen quelques minutes.