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 (grosseur 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.