

**Temps de cuisson :** 6 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 4 portions



## Crevettes au cari

### Ingrédients :

- Une vingtaine de grosses crevettes
- 6 c. à soupe de yogourt grec à la vanille (oui, à la vanille!)
- 2 c. à soupe de **pâte de cari**
- Le jus d'une demi-lime

### Marche à suivre :

1. Mélanger le yogourt, la pâte de cari et le jus de lime. Y ajouter les crevettes et laisser mariner au frigo.
2. Préchauffer le BBQ à feu moyen-vif. Y déposer les crevettes sur la grille et faire cuire 2-3 minutes de chaque côté. Ne pas trop faire cuire (le caoutchouc on n'aime pas ça!).
3. Servir avec du riz ou une simple salade.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/05/5-trucs-que-vous-ne-connaissiez-pas-sur.html>