

(BROCHETTES DE) CREVETTES AU MIEL ET CITRON VERT

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 32 crevettes roses
- 3 c.à s. de miel liquide
- 1 petit piment rouge épépiné et finement haché
- 2 c.à s. d'huile d'olive
- Le zeste et le jus de 2 citrons verts
- 1 belle gousse d'ail pilée
- 1 morceau de gingembre frais (2 cm) finement râpé
- 1 c.à s. de coriandre ciselée

Pour la salsa de tomates

- 2 tomates
- 1 petite mangue pas trop mûre coupée en dés
- ½ petit oignon rouge coupé en dés
- 1 petit piment rouge épépiné et finement haché
- 2 c.à s. de coriandre ciselée
- Le zeste et le jus de 1 citron vert

Recette :

1. Décortiquez les crevettes en gardant les queues et mettez-les dans un grand plat. Battez ensemble le miel, le piment, l'huile d'olive, le zeste et le jus de citron vert, l'ail, le gingembre et la coriandre. Arrosez les crevettes de ce mélange et remuez bien puis couvrez-les et laissez-les mariner au moins 3 heures au réfrigérateur, en les retournant de temps en temps dans la marinade. Pendant ce temps, faites tremper 8 brochettes en bois 30 minutes dans l'eau froide.
2. Pour la salsa, entaillez la base des tomates en croix et plongez-les 30 secondes dans l'eau bouillante puis dans l'eau froide. Pelez-les en partant de l'entaille, coupez-les en deux, retirez les pépins et découpez la chair en petits cubes. Récupérez le jus. Dans un saladier, mélangez les tomates et leur jus avec la mangue, l'oignon rouge, le piment, la coriandre, le zeste et le jus de citron vert.
3. Préchauffez un gril en fonte à feu vif. Enfilez 4 crevettes sur chaque brochette et saisissez-les 4 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Arrosez-les régulièrement de marinade en cours de cuisson. Elles doivent être roses et légèrement dorées de toutes parts. Servez-les accompagnées de salsa.