

MINI BROCHETTES DE CREVETTES AU CHORIZO

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (Pour 16 Mini brochettes)

- 16 Crevettes décortiquées
- 16 Rondelles de Chorizo
- 1 CS d'huile d'olive
- 5 Gousses d'ails
- 16 Piques en bois

Recette :

- > Décortiquer les crevettes > Concasser les gousses d'ail
- > Verser une cuillère à soupe d'huile dans un récipient
- > Rajouter l'ails concassées et les crevettes > Mélanger
- > Laisser mariner minimum 4h ou laissez une nuit au réfrigérateur (Etape facultative)

(Si vous avez une machine sous vide, laissez mariner 1h)

- > Couper le chorizo en rondelles
- > Enfiler les tranches de chorizo et les crevettes à l'ail sur chaque pique en bois

Cuisson au Grill All Clad :

- > Préchauffer le grill Mode Manuel à 200°C
- > A la sonnerie, positionner les mini brochettes sur le grill et fermer la partie supérieure
- > Chauffer +/- 5 Min en surveillant > Servir chaud

Cuisson à la poêle, au barbecue, à la plancha :

- > Chauffer +/- 5 Min recto verso dans une poêle bien chaude, au barbecue ou sur une plancha > Servir chaud