

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

BROCHETTES DE CREVETTES



Crevettes pour 3 à 4 personnes (grosueur au choix)

1 c. à table de moutarde de Dijon

1/3 tasse d'huile

Jus et zeste de 1 lime

1/4 c à thé de sel

1/2 c à thé de paprika

3 à 4 gouttes de Tabasco

Bien mélanger et laisser mariner vos crevettes de 4 à 24 heures.

Griller selon la méthode de votre choix. La cuisson sur un B.B.Q. ou une poêle striée est idéal.

Au moment de servir, poivrer et saler légèrement et si vous aimez plus relevé, vous pouvez saupoudrer un peu de poivre de Cayenne pour donner une saveur un peu plus Cajun.

Selon la grosueur de vos crevettes, ne pas trop faire cuire. Une crevette trop cuite devient caoutchouteuse.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM