

SIMON CHAREST

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

CREVETTES GRILLÉES LIME & CORIANDRE



300 À 400 gr. de crevettes décortiquées et nettoyées.

1 gousse d'ail hachée finement

1 c. à table d'huile de sésame

3 c. à table d'huile d'olive

2 à 3 c. à table de jus de lime

3 c. à table de coriandre fraîche hachée finement

Poivre au goût

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et laisser mariner au minimum 45 minutes. Vous pouvez ensuite monter vos brochettes avec ou sans légumes.

Faire griller sur le B.B.Q ou à Broil au four quelques minutes de chaque côté jusqu'à cuisson parfaite de façon à atteindre une couleur rosée et encore tendre à l'intérieur.

Servir avec l'accompagnement de votre choix.

C'est une recette toute simple et à mon avis plus les crevettes sont grosses, plus le résultat est intéressant.

SIMON CHAREST

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