



J'adore les brochettes, je les aime de toutes sortes mais surtout aux crevettes et au poisson.
Je vous ai déjà dit que je ne possède ni barbecue, ni plancha mais que la grande crêpière que j'utilise en la chauffant, au départ, très fort, me convient parfaitement bien.
Aujourd'hui, pour un minimum de travail et de cuisson, je vous propose des brochettes tandoori qui accompagnent parfaitement un riz blanc...mais, comme on ne se refait pas, je l'ai fait cuire comme un risotto en le faisant d'abord revenir dans un peu d'huile d'olive et j'ai continué en ajoutant mon bouillon de légumes petit à petit.
Le tandoori est parfumé, cette épice Indienne est très agréable, relevée sans être agressive, elle se marie très bien avec les poissons et aussi le poulet.

BROCHETTES POISSONS CREVETTES ET TANDOORI



Pour 6 personnes :

30 grosses crevettes
600 g de lotte épluchée (ou tout autre poisson à chair ferme)
18 tranches fines de chorizo d'environ 10 cm de diamètre
18 tomates cerises
Sel, poivre, 4 càs d'huile d'olive
1 càc de poudre de tandoori

Couper la lotte en morceaux gros comme une petite noix. Décortiquer les crevettes en leur laissant l'anneau de la queue.

Faire une marinade avec 4 càs d'huile d'olive, le sel, le poivre le tandoori et y mettre crevettes, poisson et tomates pour une bonne demie heure en les arrosant régulièrement.

Sur des piques à brochettes alterner les divers ingrédients en n'oubliant pas le chorizo qu'on aura plié en 4.

Chauffer la poêle à feu très vif et y poser les brochettes en les appuyant bien. Pour ma part, je pose un plat assez lourd dessus.

Cuire la 1^{ère} face pendant 3 mn, les retourner, reposer le plat dessus pour encore 3 mn.

Vos brochettes sont cuites, dorées et assez croustillantes.