

## Crevettes au caramel d'ananas et graines de sésame grillées



(pour 2 brochettes)

- 8 grosses crevettes*
- 1 tasse de jus d'ananas d'une boîte d'ananas en tranches  
(pas au sirop mais dans leur jus sans sucre ajouté)*
- 2 cc de vinaigre balsamique*
- 2 cc de sirop d'érable*
- 2 cc de sauce soja*
- 50 g de sucre roux (dark brown sugar)*
- 2 cs de graines de sésame*

La veille, mélangez le jus d'ananas, le vinaigre balsamique et le sirop d'érable dans un tupperware. Ajoutez les crevettes décortiquées auxquelles vous aurez laissé l'anneau final de la queue. Fermez et laissez mariner toute la nuit.

Le lendemain, faites chauffer une poêle anti-adhésive et faites cuire les crevettes, en tournant une fois à mi-cuisson, pendant 1 à 2 minutes. Piquez les crevettes sur des pics à brochettes.

Versez la sauce dans la poêle, ajoutez la sauce soja et le sucre. Laissez réduire à feu doux jusqu'à caramélisation. Ajoutez les brochettes et bien les envelopper de la sauce.

Faites griller les graines de sésame à sec dans une petite poêle et versez sur les crevettes.

Servir aussitôt, cela se déguste bien chaud.