

Brochettes de crevettes marinées



Temps de préparation: 5 mn

Temps d'attente: 2 heures

Temps de cuisson: 5 mn

Ingrédients pour 6 petites brochettes:

- 18 gambas
- Sauce soja Teriyaki (spécial marinades)
- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 1 dé de gingembre frais
- 1 cuillère à soupe d'huile

Recette:

1. Eplucher l'oignon et la gousse d'ail. Les réduire en purée avec le gingembre.
2. Disposer les gambas entières dans un plat creux. Les arroser de Teriyaki et étaler la purée oignon/ail/gingembre sur le dessus. Laisser mariner 2 heures.
3. Préparer des mini-brochettes de gambas (3 gambas par brochette).
4. Cuire au barbecue: les gambas doivent être uniformément roses.
5. Se régaler immédiatement.