



Les Gourmandises de Marina

BROCHETTES DE GAMBAS AU PASTIS

Ingrédients :

des Gambas grises crues
3 gousses d'ail
200 ml de pastis
piques pour brochettes

Préparation :

Retirer la tête des gambas et les faire mariner au moins 2 heures avant avec le pastis et l'ail pressé. L'idéal est de mettre le tout dans une boîte en plastique et de secouer quelques fois. Faire tremper les piques à brochettes dans de l'eau quelques heures avant. Piquer les gambas sur les brochettes et faire cuire au BBQ ou à la poêle ou sous le gril du four.

Inutile de saler, ou bien parsemer de cristaux de sel juste avant de déguster. Le fait de tremper les piques à brochettes dans de l'eau permet de ne pas les brûler lors de la cuisson.

Si vous faites une cuisson à la poêle vous pouvez également flamber les brochettes au pastis.

<http://re7demarina.canalblog.com/>