Brochette de crevettes

Entrée

Note : 1

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 138 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.002

Les ingrédients

- 1.0 cs Basilic
- 2.0 cs Huile d'Olive
- 1.0 cc Coriandre
- 1.0 cc Gingembre
- 1.0 cc Curry
- 200.0 gr Crevettes roses décortiquées

Etape 1: Préparation de la marinade
Dans un bol, mélanger l'huile et les épices pour obtenir une marinade homogène.

Etape 2: Préparation des crevettes
Décortiquer les crevettes et enlever la veine centrale, puis les placer dans le bol de marinade de façon à ce qu'elles soient bien recouvertes d'épices.
Réserver au frais au moins pendant 3 heures pour que les crevettes s'imprégnent bien des épices.

Etape 3:Cuisson
Enfiler les crevettes sur des piques à brochettes puis les faire cuire 5 à 10 minutes dans un four bien chaud (200 °C) ou au barbecue. Les servir tièdes accompagnées de basilic frais, finement haché, par dessus.