

Brochettes de crevettes à la vanille



Pour 8 brochettes

 15 minutes

 10 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

Crevettes crues moyennes
(30 pièces)

1 ou 2 gousses de vanille
(selon la taille)

Poivre

Huile (de tournesol)

Brochettes

Préparation la veille :

- 1** - Décortiquer les crevettes et les fendre dans le dos pour retirer la veine noire.
- 2** - Fendre les gousses de vanille dans le sens de la longueur et récupérer les graines à l'aide de la pointe d'un couteau.
- 3** - Dans un récipient mettre les crevettes et les graines de vanille. Poivrer selon votre goût. Y ajouter de l'huile. Faire mariner le mélange au réfrigérateur une nuit.

Le jour J :

- 4** - Sortir les crevettes. Préparer le barbecue. Enfiler les crevettes (3 ou 4)

sur les brochettes et les faire griller (2 minutes par côté). Ne pas hésiter à badigeonner les brochettes avec l'huile de la marinade.

