

Brochettes de saumon et de crevettes marinées



3 personnes



10 minutes



Facile

Ingrédients

- 2 pavés de saumon frais
- 600 g de grosses crevettes cuites ou crues
- 1/2 poivron
- 6 tomates cerises

Pour la marinade

- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuillère à café de citron
- 1 cuillère à café de gingembre
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de miel

Préparation

La veille décortiquez les crevettes et enlevez leur la tête, puis coupez le saumon en morceaux.

Mélangez tous les ingrédients de la marinade ensemble et laissez mariner le saumon et les crevettes dedans.

Le lendemain lavez le poivron et les tomates cerises, découpez le poivron en morceaux.

Enfilez le saumon dans des pics à brochettes suivant l'ordre poisson, poivron crevettes et terminez la brochette par une tomate cerise, ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.

Faites cuire 10 minutes au barbecue.