



## Brochette de gambas et Saint Jacques piri piri

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: moyenne

### *Ingrédients pour 4 personnes:*

300g de crevettes de Patagonie, crues

200g de Noix de Saint Jacques

1 piment rouge haché très fin

1 cuillère à café de paprika

1 cuillère à café de coriandre écrasée

3 gousses d'ail écrasé

1 jus de citron vert

15cl d'huile d'olive vierge

Sel, poivre

4 pics à brochettes



### *Préparation :*

1. Faites décongeler les crevettes et les noix de Saint Jacques la veille ou mettez-les à tremper 1 heure dans de l'eau.
2. Décortiquez les crevettes et piquez-les sur les brochettes en intercalant avec les noix de Saint-Jacques.
3. Mélangez l'huile d'olive avec le piment, le paprika, la coriandre, l'ail et le jus de citron vert, salez et poivrez.
4. Versez la marinade « Piri Piri » sur vos brochettes et laissez mariner 15 minutes minimum (et jusqu'à une nuit).
5. Poêlez vos brochettes 2 minutes de chaque côté (vous pouvez les faire aussi sur un grill).
6. Dressez sur assiette et servez avec un riz basmati.