



Brochettes de crevettes et saumon

Temps de préparation: 15 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 2 personnes:

Pour les brochettes :

300 g queues de crevettes d'Equateur easy-peel

250 g de saumon ASC

2 poivrons verts

1 oignon

4 piques à brochette

Pour la marinade :

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de persil

Sel



Préparation :

1. La veille, laisser décongeler les crevettes à température ambiante pendant 1 heure. Laisser décongeler le saumon pendant 1 heure dans l'eau tiède. Puis une fois décongelé, le couper en gros morceaux.
2. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, l'ail et le persil préalablement hachés. Assaisonner à votre convenance. Ajouter les crevettes et le saumon à la marinade en veillant à ce que chaque morceau soit bien recouvert du mélange. Laisser mariner pendant la nuit.
3. Le lendemain, laver les poivrons et les couper en morceaux. Éplucher l'oignon et le couper en morceaux. Sur les piques à brochette, enfiler un morceau de saumon, une crevette, un morceau de poivron et enfin un morceau d'oignon. Répéter l'opération jusqu'à ce que vous n'ayez plus d'ingrédients.
4. Au barbecue : faire griller 2 minutes de chaque côté. Au four : préchauffer le four à 200°C à chaleur tournante pendant 10 minutes. Placer les brochettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en veillant à bien les espacer. Mettre la plaque au milieu du four et laisser cuire pendant 10 minutes. Surveiller la cuisson.