



Brochettes de crevettes easy-peel et légumes grillés

Temps de préparation : 20 minutes

Niveau : moyen

Ingrédients pour 4 personnes :

- 30 crevettes easy-peel
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 6 tomates grappes
- 1 cuillère à café de coriandre écrasée
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 zeste de citron vert
- 1 jus de citron vert
- 10g de gingembre
- 15cl d'huile d'olive vierge
- Sel, poivre
- 6 pics à brochettes



Préparation :

1. Faire décongeler les crevettes easy-peel.
2. Couper les courgettes, les aubergines et les tomates en rondelles.
3. Monter les brochettes en piquant les crevettes.
4. Mélanger l'huile d'olive avec la coriandre, le gingembre, l'ail, le jus et le zeste de citron vert, saler et poivrer.
5. Verser la marinade sur les brochettes et sur les légumes et laisser mariner 15 minutes minimum ou toute une nuit.
6. Griller les légumes et les brochettes 5 à 6 minutes de chaque côté.
7. Dresser sur assiette avec un peu de marinade.