



Crevettes cocktail, chorizo et ananas grillés

Temps de préparation : 15 minutes

Niveau : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de crevettes cocktail Escal

1 ananas extra doux (bien ferme)

100 g de chorizo tranché

1 citron vert

Huile d'olive

Beurre

Cassonade

Herbes de Provence

Du sel et du poivre

Préparation :

1. Décongeler les crevettes, les égoutter et les faire mariner avec un peu d'huile d'olive, du sel, du poivre, une pincée d'herbes de Provence et le jus d'un citron vert avec quelques zestes. Réfrigérer pendant environ 1 heure.
2. Pelez l'ananas, coupez-le en quatre dans le sens de la longueur et retirez le cœur. Couper en cubes de 3 cm x 3 cm et réserver.
3. Couper les tranches de chorizo en quatre pour obtenir des petits triangles. Placer les morceaux de chorizo sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner à 140°C pendant environ 15-20 minutes pour obtenir des frites croustillantes.
4. Dans une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive et une noisette de beurre, faire revenir les dés d'ananas avec une pincée de cassonade pour les laisser légèrement caraméliser et leur donner un aspect frit. Retirer du bol et laisser refroidir.
5. Lorsque tous les ingrédients sont réunis, assembler les brochettes comme indiqué sur la photo et disposer le tout sur un joli plateau pour l'apéritif.

