



Queues de crevettes géantes grillées au barbecue

Temps de préparation : 40 minutes

Niveau : moyenne

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de Queues de crevettes de Patagonie Escal

2 oranges

2 citrons verts

2 citrons Yuzu

Du sel, du poivre, du sucre et de l'huile d'olive



Préparation :

1. Décongeler puis égoutter les queues de crevettes et réserver au frais.
2. Couper un agrume de chaque en rondelles pour les brochettes et presser le reste en jus pour la marinade.
3. Dans un bol, mélanger 5 cuillères à soupe d'huile d'olive avec le jus des agrumes et assaisonner sel, poivre et une pincée de sucre. Possibilité d'ajouter quelques épices ou herbes hachées selon votre envie.
4. Monter les brochettes en intercalant une tranche de chaque agrumes comme sur la photo. Mettre dans un plat et badigeonner de marinade. Laisser reposer au frais environ 30 minutes avant de les griller.
5. Quand le BBQ est bien chaud, griller les brochettes 3 à 5 minutes environ de chaque cotés et déguster.