

Brochettes d'encornets farcis aux crevettes

Préparation 20 mn

Cuisson 15 mn

Repos 10 mn

les ingrédients pour 4 personnes:

24 petits encornets

24 grosses crevettes roses

Le jus de 1 citron

20 cl d'huile d'olive (j'en ai mis moins)

1,5 c à s de persil ciselé

Sel et poivre

Olives noires (j'ai mis des olives de Nice)

Dans un bol émulsionner l'huile d'olive avec le jus de citron, du sel et du poivre et y mettre à mariner les crevettes roses décortiquées pendant 10 mn.

Farcir chaque encornet d'une crevette et fermer les encornets avec la pointe d'une brochette. Compter 6 encornets par personne.

Faire griller les brochettes sur une plaque en fonte brûlante 7 mn de chaque côté (j'ai mis à cuire un peu moins longtemps).

Servir les brochettes parsemées de persil ciselé et accompagnées d'olives noires. Napper avec le reste de marinade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>