

Brochette de crevette chemisée au prosciutto, coulis de poivrons rôtis au piment d'Espelette

Recette pour 12 Tapas



Description

Un shooter rempli de crème de poivron rouge, dans lequel est plongé une brochette. Sur la brochette, nous trouvons une crevette chemisée de jambon Prosciutto.

L'astuce du chef

La variété de crevette ou de jambon importe peu, mais choisissez des produits de qualités.

Ingrédients

Coulis de poivron rouge

- 4 Unité(s) Poivron rouge
- 125 Ml Huile d'olive
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Piment d'espelette

- Sel et poivre

Brochette de crevette

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 12 Tranche(s) Prosciutto
- 24 Unité(s) Pics à brochette
- 12 Feuille(s) Basilic

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Maxi Grill** à **425 F°**

Coulis de poivron rouge

Coupez les poivrons rouges en deux sur la hauteur. Videz-les et nettoyez-les, puis placez-les sur une plaque de cuisson.

Arrosez les poivrons avec un filet d'huile d'olive, placez-les dans le four pour 10-15 minutes. Il faut les brûler.

Surveillez la coloration, ensuite enlevez la peau puis mettez dans un blender avec une gousse d'ail, l'huile d'olive, sel, piment d'Espelette.

Réservez le coulis au froid ou à température, suivant comment vous voulez le consommer.

Brochettes de crevettes

Piquez les crevettes sur les brochettes, assaisonnez de poivre uniquement.

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, saisissez les brochettes 1 minute de chaque côté. Au moment de les servir, placez les brochettes sur une plaque allant dans le four, 3 minutes.

Ensuite roulez-les dans une demi tranche de Prosciutto, servez-les.

Montage

Remplissez vos verrines de coulis de poivron et déposez-y votre brochette ou plongez-la dans le coulis.

Bon appétit!