

Brochettes de crevettes marinées à l'ail, riz à l'asiatique au piment, gingembre et sifflets d'oignon vert

Recette pour 4 personnes

Description

Une brochette savoureuse à base de crevettes marinées à l'ail, avec juste quelques tours de moulin à poivre.

Servie avec un riz asiatique aux oignons verts.

Ingrédients

Pour les brochettes

- 20 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 45 Ml Huile d'olive
- 2 Unité(s) Jus de lime
- 4 Gousse(s) Ail haché
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Riz asiatique

- 160 Gr Riz au jasmin
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 60 Gr Gingembre mariné japonais
- 1 Unité(s) Piment oiseau

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Nettoyez les crevettes, épongez-les pour enlever un maximum d'eau.

Épluchez et détaillez l'ananas en petits morceaux (brunoise) pour la garniture du riz.

Lavez à grande eau les tiges de coriandre. Coupez grossièrement 4 tiges pour la marinade.

Effeuillez le reste de la coriandre pour le riz.

Détaillez l'oignon vert en biseau (sifflets).

Émincez finement le piment oiseau.

Émincez le gingembre mariné.

Pour les brochettes et la marinade

Faites tremper les pics à brochette (en bois) dans l'eau froide pendant vos préparations.

Réalisez votre marinade en mélangeant dans un bol le jus de lime, l'ail haché, l'huile d'olive et la coriandre grossièrement coupée.

Immergez les crevettes dans la marinade durant environ 15 minutes, puis piquez-les sur les bâtons de brochettes. Comptez 5 crevettes par personne.

Assaisonnez les brochettes de crevettes avec la fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre.

Faites chauffer votre grill bien chaud et faites saisir les brochettes des 2 côtés pendant 1 à 2 minutes.

Riz asiatique

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit tendre (environ 8 minutes). Faites revenir l'ananas dans un peu de beurre, égouttez le riz et mettez-le sur l'ananas en ajoutant la coriandre, le piment oiseau, les sifflets d'oignons verts et le gingembre.

Mélangez bien l'ensemble au moment de servir.

Bon appétit!