

Brochettes de saumon et de crevettes marinées

Pour 4 personnes

Ingrédients :

3 beaux pavés de saumon

600 gr de gambas crues

1 poivron

10 tomates cerise

Pour la marinade

2 gousses d'ail hachées

1 c à soupe de citron

1 c à soupe d'huile d'olive

1 c à soupe de gingembre

2c à soupe de sauce de soja

2 c à soupe de miel

La veille

Dans un saladier, préparez la marinade, en mélangeant tous les ingrédients

Décortiquez les crevettes, enlevez leur la tête, coupez le saumon en gros morceaux environ 3 cm

ajoutez, poisson, crevettes à la marinade mélangez délicatement, couvrir d'un film et laissez au frais jusqu'au lendemain

Le lendemain, lavez le poivron et les tomates cerises , coupez le poivron en gros morceaux, gardez les tomates cerises entières

Puis sur des pics à brochettes, enfilez suivant l'ordre, poisson, poivron crevettes, tomate cerise, poisson, poivron, crevette, tomate cerise ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients

Cuire 10 mn au barbecue en le retournement de temps en temps

Pour éviter que la nourriture ne reste collée sur la grille

l'astuce est de frotter un morceau d'oignon avant de cuire

Ou posez vos brochettes sur un lit de rondelles de citron