

Brochettes de crevettes au curry et à la mangue



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Recette à déguster chaud. Préparer les brochettes à l'avance, et les faire cuire au moment de l'apéritif. Pour réaliser des amuse-bouche en mini-brochette, vous pouvez couper les crevettes en deux.

Recette proposée par : Simon Auvchey

Ingrédients

- 24 crevettes
- 12 pics en bois
- 1 mangue
- curry

Préparation

- 1 Coupez les pics en bois en deux morceaux de taille égale.
- 2 Pelez et coupez la mangue en morceaux.
- 3 Décortiquez ensuite les crevettes et roulez-les dans le curry.
- 4 Formez alors les brochettes avec une crevette, un morceau de mangue et une seconde crevette.
- 5 Faites-les cuire sur le barbecue cinq minutes chacune, à défaut à la poêle dans un peu de matière grasse.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

