



BROCHETTE DE CREVETTES AUX LITCHIS

Ingrédients

Préparation : 30 min

- 8 grosses crevettes
- 6 litchis
- Le jus d' ½ citron vert
- 1 cuillerée à soupe de sauce soja
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Préparation

- Préparer la marinade en mélangeant l'huile d'olive, le jus de citron vert et la sauce soja.
- Eplucher les crevettes en gardant la queue.
- Inciser le long du dos de chaque crevette et retirer le boyau noir.
- Les mettre à mariner dans une boîte hermétique pendant au moins 30 minutes.
- Eplucher les litchis et retirer les noyaux.
- Intercaler les crevettes et les litchis sur 2 pics à brochette.
- Réserver le reste de marinade.
- Faire chauffer une poêle antiadhésive.
- Y déposer les brochettes et arroser du reste de marinade.
- Faire dorer à feu moyen 2 à 3 minutes par face et servir sans attendre.