

Brochettes de gambas

CUISIMAGES

Réf :
2801

Type :
Crustacés

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
10 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 2 personnes

- 4 pics pour brochettes en bois
- 300g de Gambas

Accompagnement :

- 2 grosses pommes de terre
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- Ciboulette



Mettez les pics en bois dans une bouteille d'eau pendant 30 min environ. Cela évitera aux pics de brûler lors de la cuisson sur le barbecue.



Enfiler les gambas une à une sur les baguettes en bois en repliant la queue.



Une fois les brochettes terminées, réservez. Préparer le barbecue. A défaut, le barbecue électrique fait très bien l'affaire.

Grillez les gambas pendant environ 3 min sur chacune des faces.



Si vous avez l'occasion de réaliser cette recette avec un vrai barbecue, faites cuire des pommes de terre enrobées de papier aluminium dans les braises (cuisson environ 30 min).



Conseils

Faites un duo de brochettes différentes.
Servez les brochettes accompagnées de pommes de terre au four avec de la crème fraîche et de la ciboulette.

Variante Vins

Pouilly Fumée, Muscadet