

# Brochettes de gambas au romarin

CUISIMAGES

Réf :  
**2804**

Type :  
Crustacés

Préparation :  
15 min  
Repos: 30min

Cuisson :  
6/8min

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 2 personnes

- 12 gambas
- 4 branches de romarin
- 1 citron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive



Décortiquez les gambas.

Otez les feuilles des branches de romarin en pensant à laissez quelques feuilles au bout pour la décoration.

Enfilez 3 gambas par branche de romarin.

Déposez les brochettes dans un plat creux sur les feuilles de romarin et arrosez avec le jus d' ½ citron et l'huile d'olive.

Laissez macérer au réfrigérateur pendant 30 min.

Faites grillez les gambas 6 à 8 min en les retournant à mi cuisson.



Conseils  
Variante  
Vin

Accompagnez de riz ou d'une pomme de terre au four.

Pouilly Fumé