

Brochettes de crevettes et mangue rôtie à la sauce chili

Recette pour 12 tapas

Description

Petites brochettes alliant la saveur délicate de la crevette et le piquant du chili, balancé avec le sucré parfumé de la mangue.

L'astuce du chef

Si vous désirez cuire vos brochettes au BBQ et que vous utilisez des pics à brochettes en bois, assurez vous de les faire tremper quelques heures dans de l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent durant la cuisson.

Ingrédients

Pour les brochettes

- 12 Unité(s) Crevettes géantes
- 2 Unité(s) Mangue fraîche
- 2 Unité(s) Poivron rouge
- 2 Branche(s) Coriandre fraîche
- Huile végétale
- Sel et poivre

Sauce chili

- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 2 Tête(s) Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Coriandre moulue
- 1 Cuil. à soupe Cumin moulu
- 100 Ml Huile d'olive
- 50 Ml Vinaigre balsamique
- 2 Cuil. à soupe Flocons de chili
- 3 Cuil. à soupe Pâte de piment (sriracha)
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**

Mise en place

Ciselez l'oignon, effeuillez la coriandre, hachez l'ail, taillez la mangue et le poivron en cubes de 2 cm et équeutez les crevettes.

Sauce chili

Chauffez une poêle puis ajoutez-y un filet d'huile végétale et un filet d'huile d'olive, faites suer l'oignon jusqu'à caramélisation, assaisonnez de sel et de poivre puis ajoutez l'ail et toutes les épices, mélangez. Déglacez au vinaigre balsamique, mélangez puis retirez du feu et ajoutez l'huile d'olive en mélangeant vigoureusement.

Assemblage des brochettes

Assemblez vos brochettes en commençant par un morceau de piment rouge, un cube de mangue et répétez l'opération une seconde fois puis trempez les brochettes dans la sauce chili. Enfournez 10 à 12 minutes puis décorez de coriandre hachée à la sortie du four.

Bon appétit!