

Crevettes géantes grillées au beurre citronné, poivrons grillés, sauce aigre-douce |

Recette pour 4 personnes

Description

Crevettes géantes badigeonnées d'un beurre salé au poivre, ail et jus de citron frais, grillées à la perfection sur le BBQ, servies avec une sauce minute aux couleurs asiatiques et une julienne de poivrons grillés.

Ingrédients

Crevettes géantes grillées

- 12 Unité(s) Crevettes géantes
- 30 Gr Beurre salé
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Citron
- 5 Gr Poivre noir du moulin
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce aigre-douce

- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Unité(s) Ail
- 50 Gr Gingembre frais
- 50 Ml Sauce soya
- 2 Unité(s) Lime
- 4 Branche(s) Coriandre
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 100 Ml Eau
- 100 Ml Ketchup
- 50 Gr Cassonade
- 5 Gr Fécule de maïs
- 30 Ml Vinaigre blanc
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Poivrons grillés

- 0.50 Unité(s) Poivron jaune
- 0.50 Unité(s) Poivron rouge
- 0.50 Unité(s) Poivron vert
- 10 Gr Fleur de sel
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **450 F°**

Mise en place

Hachez les gousses d'ail et le gingembre. Pressez et filtrez le jus de lime et le jus de citron. Ciselez les échalotes et hachez la coriandre. Ciselez les oignons verts.

Crevettes géantes grillées

Faites fondre le beurre au micro-ondes puis ajoutez-y l'ail haché, le jus de citron et le poivre. Badigeonnez les crevettes avec le beurre composé, puis faites les cuire au grill ou à la poêle très chaude quelques minutes de chaque côté ou jusqu'à que les crevettes prennent une belle couleur rose/orange.

Sauce aigre-douce

Mettez un filet d'huile végétale dans une poêle chaude et faites suer l'échalote française, ajoutez l'ail, attendez quelques instants puis déglacez avec le vinaigre. Ajoutez la cassonade et faites caraméliser quelques secondes, ajoutez la sauce soya et le ketchup puis portez à ébullition. Délayez la fécule de maïs dans l'eau froide, puis mouillez le tout avec. Laissez réduire à la consistance désirée puis ajoutez le gingembre, la coriandre et le jus de lime. Rectifiez l'assaisonnement puis réservez au chaud.

Poivrons grillés

Piquez les poivrons avec une fourchette, badigeonnez-les avec de l'huile, assaisonnez-les de fleur de sel puis cuisez-les sur le grill. Tournez-les de temps en temps à fin de bien colorer tous les côtés. Une fois cuits, laissez-les refroidir 15 minutes dans un contenant hermétique (la vapeur dégagée facilitera l'épluchage). Épluchez et épépinez les poivrons puis taillez-les en lanières.

Montage de l'assiette

Faites un joli quadrillé avec les lanières de poivrons de trois couleurs, déposez délicatement 4 crevettes par dessus puis nappez de sauce. Finissez l'assiette avec quelques feuilles de coriandre.

Bon appétit!