



# Crevettes géantes au miel et à l'ail



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

50 grammes de beurre  
4 gousses d'ail (émincées)  
2 cuillères à soupe de sauce soja  
2 cuillères à soupe de miel liquide  
24 scampis (ou crevettes tigrées, décortiquées et déveinées)  
1 bouquet de persil plat (ciselé)

## Méthode de préparation

- 1.** Placez une barquette en aluminium ou une poêle en fonte résistante au feu sur la grille du barbecue. Faites-y fondre le beurre et ajoutez directement l'ail. Laissez cuire brièvement. Ajoutez la sauce soja et le miel. Mélangez bien et réservez, hors du feu.
- 2.** Faites griller les scampis au barbecue, jusqu'à ce qu'ils soient tout juste cuits.
- 3.** Remettez la poêle sur la grille et ajoutez les scampis. Mélangez pour bien enrober chaque scampi de beurre.
- 4.** Garnissez de persil.