



Brochettes exotiques de scampis



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 24 scampis
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de gingembre (émincé)
- 2 gousses d'ail (émincées)
- 1/2 ananas frais (en cubes)
- 1 citron vert (en fines rondelles)
- 1/2 oignon rouge (en fines lanières)
- 1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

- 1.** Laissez décongeler les scampis, décortiquez-les et déveinez-les. Dans un récipient, mélangez les scampis, l'huile d'olive, la sauce soja, le gingembre et l'ail. Couvrez et laissez mariner maximum 1 heure au réfrigérateur.
- 2.** Confectionnez des brochettes en alternant scampis et cubes d'ananas.
- 3.** Grillez-les au barbecue.
- 4.** Garnissez-les de rondelles de citron vert, de lanières d'oignons rouges et de coriandre.