

WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past

 Environnement Canada
Le Service des pêches

Environment Canada
Fisheries Service

Poisson et cuisine à la braise



Brochettes de crevettes et de fruits

1 livre de crevettes crues
 ¼ de tasse de jus de mandarines
 2 c. à table d'huile
 2 c. à table de sauce soya
 ¼ de c. à thé de sel
 Quartiers de citron
 1 boîte (de 10 onces) de
 mandarines, égouttées
 1 grosse banane, coupée en
 morceaux
 ½ boîte (de 19 onces) de
 pommettes

Peler et déveiner les crevettes. Les faire bouillir à demi pendant 2 minutes dans l'eau salée. Egoutter et refroidir. Mélanger le jus, l'huile, la sauce soya et le sel. Ajouter les crevettes et laisser refroidir une heure. Les retirer. Enfiler les crevettes et les quartiers de citron sur les brochettes bien huilées. Sur d'autres brochettes, enfiler les mandarines, les bananes et les pommettes. Faire griller les crevettes, à 4 pouces du feu de 8 à 10 minutes, en retournant et badigeonnant de marinade. Badigeonner aussi les fruits de marinade et laisser griller de 3 à 4 minutes.

Donne de 4 à 6 portions.

