

DES ARCHIVES, J'EN MANGE!

Revisiter les goûts d'autrefois



Environnement
Canada

Environment
Canada

Le Service
des pêches

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
 pommes

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 pommes. 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.

