

Brochettes de crevettes à l'orange

Ingrédients pour 4 personnes :

- 24 crevettes crues, décortiquées
- 1 c.à.c. de sucre
- 1 c.à.s. de jus d'orange pressée
- 1 c.à.s. de vinaigre
- petits morceaux de zeste d'orange

Pour la sauce :

- 3 c.à.s. de sauce au soja
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c.à.c. de gingembre
- 1 c.à.c. de 5 parfums
- 1 c.à.c. de piment

Préparer la marinade des crevettes : mélanger dans une terrine, le sucre, le jus d'orange et le vinaigre ; remuer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajouter les crevettes et laisser reposer 1 heure au frigo, en mélangeant de temps en temps.

La sauce :

Mélanger l'ail pilé, les épices et la sauce au soja ; mettre au frigo.

Enfiler les crevettes sur des broches en bambou (que l'on aura trempées plusieurs heures dans l'eau pour qu'elles ne brûlent pas) en alternance avec de petits carrés de zestes d'orange.

Faire griller 2 min au barbecue ou au four et servir avec la sauce à part.

Accord met et vin :

Un Bordeaux rosé ou un Petit Chablis dont les arômes d'agrumes et de miel s'accorderont à merveille.