

Brochettes de Saint-Jacques et crevettes au curry vert



Marinade 1 h

Préparation et cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 grosses noix de Saint-Jacques sans corail ou 16 moyennes

24 belles crevettes crues

1 c à s de gingembre frais râpé

1 gousse d'ail

1 petit oignon émincé (1 c à s)

2 yaourts brassés

1 c à s de curry en poudre

Le jus de 1 citron vert (j'en ai mis 2 tout dépend du jus obtenu)

2 brins de menthe fraîche

1/3 de bouquet de coriandre

Sel et poivre

8 brochettes

Préparer la sauce curry en mélangeant les yaourts avec le gingembre râpé, la valeur d'1 c à c d'ail haché, 1 c à s d'oignon émincé finement, le curry en poudre, le jus de citron vert, la menthe et la coriandre ciselées. Saler et poivrer.

Retirer la tête des crevettes, décortiquer les queues en laissant le dernier anneau, retirer le boyau noir. Si les Saint-Jacques sont très grosses les couper en 2 dans l'épaisseur autrement les laisser entières. Sur des brochettes mettre en les intercalant 3 crevettes et 2 noix de Saint-Jacques. Déposer les brochettes dans un grand plat et les badigeonner de sauce. Laisser mariner 1 h.

Faire cuire les brochettes sous le grill du four 2 à 3 mn de chaque côté en surveillant (ne pas mettre trop près du grill) et les servir par 2 avec du riz et le reste de sauce au curry.

Il est évident que vous pouvez mettre le nombre de crevettes et Saint-Jacques que vous voulez sur les brochettes. Tout dépend de votre appétit ou de votre gourmandise. La seule chose est de penser à adapter la quantité de sauce pour en avoir suffisamment pour le riz.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>