



*Temps de préparation : 15 MIN*

*Temps de cuisson : 10 MIN*

*Portions : 4*

## *Ingrédients :*

- 500 g (1 lb) de crevettes géantes ou grosses (environ 16), décortiquées et déveinées
- 150 ml (2/3 de tasse) de trempette chili sucrée Thaï VH®
- Enduit PAM® pour grillades
- 375 ml (1-1/2 tasse) de pâtes de type orzo
- 500 ml (2 tasses) de tomates hachées
- 150 ml (2/3 de tasse) de féta émietté
- 2 ml (1/2 c. à thé) de poivre fraîchement moulu
- 60 ml (1/4 tasse) de persil frais haché

## *Étapes :*

1. Placer les crevettes dans un grand plat de cuisson. Verser 125 ml (1/2 tasse) de la trempette chili sucrée Thaï VH® sur les crevettes, en les retournant de façon à ce qu'elles soient bien couvertes. Couvrir et faire mariner à température ambiante pendant 30 minutes.
2. Réserver la marinade et enfiler les crevettes sur 4 brochettes.
3. Vaporiser le gril d'enduit antiadhésif PAM® pour grillades; chauffer à feu moyen-vif. Faire griller les brochettes, en les badigeonnant avec la sauce réservée pendant les 5 premières minutes seulement, jusqu'à ce que les crevettes soient opaques, pendant environ 10 minutes.
4. Pendant ce temps, dans une grande casserole d'eau bouillante légèrement salée, faire cuire les pâtes pendant 10 minutes. En réservant 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson, égoutter les pâtes. Transférer dans un plat chaud. Ajouter immédiatement les tomates, le féta, le reste de la



## Salade de crevettes et d'orzo thaï fusion

*trempe chili sucrée Thaï VH® et 25 ml (2 c. à soupe) de persil. Incorporer l'eau de cuisson réservée au besoin pour humidifier.*

- 5. Retirer les crevettes des brochettes. Déposer sur l'orzo. Saupoudrer du reste du persil frais haché.*