



Temps de préparation : 25 MIN

Temps de cuisson : 10 MIN

Portions : 4

Ingrédients :

- *1 c. à soupe (15 ml) de Sauce Soya VH®*
- *1 c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame*
- *1 gousse d'ail, émincée*
- *1 lb (500 g) de grosses crevettes congelées, décongelées, pelées et déveinées*
- *1 c. à soupe (15 ml) de coriandre hachée*
- *4 brochettes en bois, trempées*
- *½ pot (170 ml) de Sauce Chili épicée Thai VH®*

Étapes :

- 1. Préchauffer le gril à feu moyen. Bien huiler la grille.*
- 2. Mélanger la Sauce Soya VH® avec l'huile de sésame et l'ail. Mélanger avec les crevettes et faire mariner 15 minutes au réfrigérateur.*
- 3. Enfiler les crevettes sur les brochettes. Badigeonner avec le reste de la marinade.*
- 4. Disposer les brochettes sur la grille. Cuire, en retournant une fois, pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses et bien cuites. Saupoudrer de coriandre et servir avec la Sauce Chili épicée Thai VH®.*

Astuces :

Incorporer 2 c. à soupe (30 ml) de beurre d'arachide à la Sauce Chili épicée Thai VH®.



Brochettes de crevettes piquantes

Faire le double de la recette pour avoir des restes.

Plus d'utilisations :

Incorporer dans des soupes de légumes crémeuses.

Mélanger avec des ailes de poulet cuites.

Verser en filet sur du riz blanc cuit à la vapeur.