



Temps de préparation : 10 MIN

Temps de cuisson : 10 MIN

Portions : 4

Ingrédients :

- *1 lb (500 g) de grosses crevettes congelées, décongelées, pelées et sans veines*
- *1/2 pot (170 ml) de marinade à l'ail douce VH[®]*
- *4 oignons verts, coupés en morceaux de 2 po (5 cm)*
- *4 brochettes en bois, trempées*
- *2 tasses (500 ml) de riz blanc cuit à la vapeur*
- *1 c. à soupe (15 ml) de coriandre hachée*

Étapes :

- 1. Préchauffer le gril à feu moyen. Bien huiler la grille.*
- 2. Mélanger les crevettes avec la marinade à l'ail douce VH[®]. Enfiler les crevettes et les morceaux d'oignon vert sur des brochettes. Badigeonner avec le reste de la sauce.*
- 3. Disposer les brochettes sur la grille. Cuire, en retournant une fois, pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient dorées et cuites. Servir sur du riz blanc cuit à la vapeur et saupoudrer de coriandre.*

Astuces :

*Servir les brochettes sur des nouilles chinoises, si désiré.
Faire le double de la recette pour avoir des restes.*

Plus d'utilisations :



Brochettes de crevettes à l'ail

Incorporer dans de la soupe à l'oignon française.

Incorporer dans du quinoa cuit.

Badigeonner sur du homard grillé.