

## Brochettes de crevettes royales *(Plats principaux à base de fruits de mer)*



### Préparation

Nettoyer et décortiquer les crevettes, mais ne pas enlever la dernière partie de la carapace qui est attachée à la queue, pour créer un plus bel effet sur les brochettes. Piquer une par une les crevettes sur les brochettes, en les faisant passer par la queue, puis par la tête. Sur une assiette, saupoudrer les brochettes de gros sel de mer et de poivre moulu, puis les huiler et les mettre dans une poêle très chaude (ou sur une plaque chauffante). Le secret pour qu'elles soient délicieuses est de ne pas les faire cuire trop longtemps, une minute et demie de chaque côté devraient suffire! Servir vos délicieuses brochettes de crevettes royales sur un lit de polenta crémeuse chaude.

### Conseils

Pour vraiment profiter de la saveur de vos brochettes de crevettes, choisissez un bon vin blanc, comme un Catarratto ou même un prosecco de qualité supérieure pour les accompagner.

### Anecdotes

Savez-vous comment être sûr que vos crevettes soient fraîches? Lorsque vous les achetez, faites bien attention à ce qu'elles n'aient pas de taches noires sur la tête ou sur l'abdomen!

### Information

**Préparation** 15 minutes

**Pour X** Pour 1 personne

**Niveau de difficulté** Facile

## la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Crevettes** (4 crevettes royales par brochette (à multiplier par le nombre de brochettes dont vous avez besoin))

**Sel**

**Poivre**

**Huile d'olive extra vierge**

**Polenta** (En accompagnement)