

Plancha exotique de crevettes et caramel de poivron rouge

Pour 2 personnes :

12 grosses queues de crevettes roses décortiquées
6 bâtons de citronnelle
1 mangue pas trop mûre
1 citron vert
1 cuillère à café de sauce soja
2 pincées de gingembre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1/2 poivron rouge
60g de sucre
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
10 cl d'eau

Epluchez la mangue et découpez-la en gros cubes. Mélangez les crevettes avec les cubes de mangues, 2 bâtons de citronnelle, le jus du citron vert, la sauce soja, l'huile d'olive, le gingembre. Laissez mariner deux ou trois heures au frais.

Taillez en pointe les bâtons de citronnelle ou prenez des piques à brochettes et embrochez 3 queues de crevettes épluchées par bâton, en alternant avec des cubes de mangue.

Epluchez le poivron et épépinez-le. Coupez-le en tout petits dés.

Faites chauffer le sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il caramélise légèrement. Stoppez la cuisson avec le vinaigre. Ajoutez les dés de poivron, l'eau et laissez mijoter pendant 10 minutes, jusqu'à que les dés de poivron aient bien fondu. Mixez.

Sur la plancha chaude, posez les brochettes de crevettes 1min de chaque côté, pour les faire dorer.

Servez les brochettes nappées de caramel de poivron.



