

BROCHETTE DE SAUMON ET DE CREVETTES MARINES

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10 mn

3 personnes:

2 pavés de saumon frais

600 g de grosses crevettes cuites ou crues

1/2 poivron

6 tomates cerises

Pour la marinade :

1 gousse d'ail hachée

1 cc de citron

1/2 cc de gingembre

2 cs de sauce soja

1 cs de miel

1. La veille décortiquez les crevettes, enlevez leur la tête, coupez le saumon en morceaux.
2. Mélangez tous les ingrédients de la marinade ensemble et laissez mariner le saumon et les crevettes.
3. Le lendemain lavez le poivron et les tomates cerises, découpez le poivron en morceaux.
4. Enfilez le saumon dans des pics à brochettes suivant

l`ordre poisson, poivron crevettes et terminez la brochette par une tomate cerise, ainsi de suite jusqu`à épuisement des ingrédients.

5. Faire cuire 10 minutes au barbecue.