Brochettes de crevettes et ananas

4 personnes

10 minutes

10 minutes

- 22 crevettes
- ½ ananas
- piment d'Espelette
- sucre en poudre
- piques à brochettes

Coupez 20 cubes d'ananas. Décortiquez les crevettes en laissant ou non la queue selon votre envie. Réalisez des brochettes en alternant crevette et ananas.

Faites chauffer une poêle en recouvrant le fond d'une fine couche de sucre en poudre. Laissez fondre en caramel. Déposez les brochettes et faites caraméliser en les retournant régulièrement.

Hors du feu, saupoudrez de piment d'Espelette. Servez les brochettes tièdes accompagnées d'une salade.