Brochettes de crevettes marinées

6 personnes

10 minutes | 10 minutes

- 250 g de crevettes
- 6 CS d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail
- 2 branches de romarin
- 1 citron jaune
- zeste d'un citron vert
- ½ CC de piment de Cayenne

Décortiquez les crevettes en conservant la queue. Hachez au presse-ail les gousses d'ail. Dans un plat creux, mélangez l'ail, le romarin, le jus de citron jaune, le zeste du citron vert, le piment de Cayenne et l'huile d'olive aux crevettes. Couvrez le plat et laissez mariner 1 heure au réfrigérateur.

Piquez les crevettes sur les brochettes. Faites-les griller à la poêle ou au barbecue.

Dégustez sur une tranche de pain grillé avec un filet de jus de citron.