

BROCHETTE CREVETTE ANIS



Une recette facile de petites **brochettes de crevettes à l'anis** à faire au retour des vacances ou pendant les vacances. Les crevettes sont à cuire dans une poêle, un wok ou au barbecue. Le goût de l'anis sublime goût des crevettes et permet de cuisiner un excellent plat en consommer en apéritif ou en entrée.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

400 g de grosses crevettes roses crues 1 branche de coriandre ou coriandre surgelée 2 cuillères à soupe d'huile d'olive 1/2 verre de pastis 1 plat Allumette ou briquet Sel Poivre Un wok ou une poêle Bâtonnets de bois à cocktail

LES ÉTAPES DE LA RECETTE:

Ciseler la branche de coriandre. Décortiquer les crevettes, couper la tête et la queue. Placer les crevettes, la coriandre et l'huile d'olive dans un plat. Saler et poivrer puis tourner pour bien imprégner toutes les crevettes. Faire chauffer la poêle ou le wok et y faire revenir les crevettes à feu vif. Tourner les crevettes en les laissant rougir pendant 1 minute environ, les crevettes doivent être simplement saisies. Rectifier éventuellement l'assaisonnement. Verser le pastis sur les crevettes et flamber. Former de petites brochettes de crevettes à l'anis en glissant 2 à 3 crevettes sur un bâtonnet de bois (à cocktail)

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr