

MIKADO DE LANGOUSTINES AU MELON

Une recette qui demande du tact pour une expérience gustative hors du commun: il te faudra un peu de patience pour la préparation de nos brochettes de langoustines et melon au poivre grillé! Une recette à tremper qui fera exploser les papilles grâce à notre sauce THOMY Sweet & Sour au paprika!

Ingédients

- 16 langoustines fraîches (ou crevettes) avec leur tête
- 1 melon
- Jus d'un citron vert
- Huile d'olive
- Sel
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de poivre vert
- 1 cuillère à café de poivre rouge
- 4 brochettes en bois
- THOMY Sweet & Sour au paprika

C'est parti

1. Décortiquer soigneusement les queues de crevettes. Ne pas enlever la tête. Laver les crevettes et piquer quatre morceaux sur une brochette. Assaisonner de sel et de poivre et griller de chaque côté pendant env. 3 minutes. Arroser les brochettes prêtes d'un peu de jus de citron vert et d'huile d'olive.
2. Couper le melon en huit et enlever les pépins. Huiler légèrement les surfaces coupées et faire griller pendant 2 minutes de chaque côté. Arroser de jus de citron et d'huile d'olive. Écraser grossièrement le poivre dans un mortier et le saupoudrer sur le melon.
3. Servir les brochettes et le melon avec la sauce THOMY Sweet & Sour au paprika.



40 minutes



4 personnes