

Brochettes de crevettes à la Chermoula

Pour 4 à 6 personnes

1 kg de crevettes crues

Chermoula :

100gr de persil

1 cuil à soupe de coriandre coupée

1 cuil à café de cumin moulu

1 cuil à café de paprika doux

1 caïeu d'ail haché

2 cuil à soupe de zeste de citron non traité

1 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à soupe de vin blanc

Mixez tous les ingrédients.

Préparation des crevettes : Décortiquez les crevettes en laissant les queues intactes. Coupez-les du côté du dos, pas tout à fait jusqu'au bout. Otez les veines.

Mélangez les crevettes avec la chermoula, couvrir et laissez 4 heures au réfrigérateur.

Préparez vos brochettes de crevettes et faire griller sur le barbecue.