

Brochettes de crevette grillées, sauce caramel / cacahuètes par Thiou.



Ingrédients pour 4 personnes :

20 queues de crevette 16/20
1 c à soupe de sauce d'huître
1 c à soupe de sauce Maggi
4 c à soupe d'huile végétale
Un peu de coriandre
20 brochettes en bois
100 gr de sucre
Un peu d'eau
1 c à soupe de vinaigre blanc
1 c à café de purée de piment
1 pincée de sel
Cacahuètes grillées non salées

- Décortiquer les queues de crevette, couper le dos pour retirer le boyau noir
- Bien laver et éponger
- Mélanger la sauce d'huître, Maggi, l'huile végétale et mélanger avec les crevettes
- Ajouter de la coriandre émincée grossièrement
- Embrocher les crevettes sur les brochettes en bois, filmer et garder au frais
- Laisser mariner à peu près 1h
- Concasser les cacahuètes

En attendant, faire le caramel :

- Mettre du sucre dans une casserole sur le feu fort avec un peu d'eau
- Laisser en ébullition sans y toucher
- Dès qu'il commence à brunir, ajouter un peu d'eau et laisser réduire
- Quand la consistance est sirupeuse, ajouter du vinaigre blanc, du sel et la purée de piment
- Faire griller les crevettes sur le Teppan Yaki bien chaud et servir aussitôt avec la sauce caramel parsemée de cacahuètes.