

Carnet de Recettes



Retrouvez nos recettes
tout au long de l'année sur
notre compte Instagram



 **PRÉPARATION : 15 minutes**

Ingrédients 4 pers

- 1 melon mûr
- 300 g de crevettes décortiquées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- le jus d'un citron vert
- quelques feuilles de menthe fraîche
- sel et poivre
- piques à brochettes

Brochettes de melon & crevettes à la menthe

1. Coupez le melon et découpez-le en cubes réguliers.
2. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive avec le jus de citron vert, salez et poivrez.
3. Ajoutez les crevettes décortiquées au mélange d'huile et citron.
4. Laissez mariner pendant environ 15 minutes.
5. Ciselez finement la menthe fraîche.
6. Montez les brochettes en alternant un cube de melon, une crevette et une feuille de menthe.
7. Faites griller les brochettes à la poêle ou au barbecue environ 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que les crevettes soient bien roses et le melon légèrement caramélisé.