

CREVETTES SEL & POIVRE AVEC SALSA

Les crevettes grillées sont un classique du barbecue qui se marient à merveille avec la salsa fumée à l'ananas. Le mélange à frotter classique Vermont Castings combine de l'ail, du sel et du poivre pour mettre en valeur la saveur des crevettes juteuses et de l'ananas grillé avec une touche de lime, piment chili et coriandre.

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 minutes

TEMPS DE CUISSON: 10 minutes

PORTIONS: 4

INGRÉDIENTS:

½ ananas pelé, épépiné et coupé en rondelles de
½ po (1,25 cm)
4 c. à thé (20 ml) de mélange à frotter classique
Vermont Castings
1 petit oignon rouge, pelé et coupé en petits dés
2 ½ c. à table (30 ml) de jus de lime frais, divisé
2 c. à table (30 ml) de coriandre hachée
1 piment chili rouge, épépiné et coupé en petits dés
1 gousse d'ail, hachée
4 c. à thé (20 ml) d'huile végétale ou plus pour huiler
la grille
2 lb (1 kg) de grosses crevettes avec la queue,
décorquées et déveinées

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffer le gril à feu moyen élevé. Nettoyer les grilles puis les badigeonner d'huile.
2. Saupoudrer 1 c. à thé (5 ml) de mélange à frotter classique Vermont Castings sur les deux côtés des tranches d'ananas.
3. Griller l'ananas en le retournant fréquemment jusqu'à ce qu'il soit légèrement noirci, 5 à 7 minutes. Laisser de côté 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit suffisamment tiède pour être manipulé, puis couper en petits dés.
4. Dans un petit bol, mélanger les dés d'ananas, l'oignon rouge, 1 c. à table (15 ml) de jus de lime et la coriandre. Mettre de côté.
5. Dans un autre petit bol, fouetter le piment rouge, l'ail, le reste du jus de lime et 2 c. à thé (10 ml) d'huile végétale.
6. Enfiler les crevettes sur quatre brochettes Vermont Castings, en les divisant uniformément. Badigeonner les crevettes des 2 c. à thé (10 ml) restantes d'huile et saupoudrer des 3 c. à thé (15 ml) restantes de mélange à frotter classique Vermont Castings.
7. Griller avec le couvercle fermé, en retournant une fois, jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses et soient légèrement noircies, 5 minutes.
8. Badigeonner les deux côtés des crevettes avec le mélange de piment chili rouge et continuer de griller, en retournant une fois, 1 minute de plus.
9. Transférer les crevettes dans un plat et servir avec la salsa à l'ananas.

