



Plats d'accompagnement

Brochettes piquantes scampis-chorizo

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de chorizo (en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur)

24 scampi's (épluchés et nettoyés)

Pour la marinade

1 cuillère à soupe de persil (haché fin)

1 cuillère à café poudre de paprika

1 cuillère à café de chili en poudre

2 gousses d'ail (pressées)

1 piment (haché finement)

huile d'olive

poivre

sel

Méthode de préparation

Mélangez bien ensemble le paprika en poudre, le chili en poudre, le piment, le persil, l'ail et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Ajoutez et incorporez les scampis épluchés. Laissez mariner 30 minutes.

Mettez une rondelle de chorizo dans chaque creux de scampi et enfitez-les par 3 sur 8 brochettes. Grillez les brochettes sur le barbecue.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Barbecue

