



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Brochettes surf & turf

Pour 8 personnes.

Ingrédients

400 grammes de filets de dinde (en cubes)
16 scampi's (non pelé)

Pour la marinade

8 cuillères à soupe huile de tournesol
2 cuillères à café d'ail (écrasé)
1 piment rouge (finement coupé)
2 cuillères à café de sauce poisson
2 citrons verts (sap)
1 cuillère à café de coriandre (finement coupé)

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la marinade. Laissez-y tremper les dés de dinde et les scampis pendant 1 heure.

Enfilez ensuite la viande et le poisson sur des bâtonnets et faites-les cuire au barbecue pendant 5 minutes de chaque côté.

