



Crevettes tandoori

Préparation 15 MIN

Cuisson 5 MIN

Portions 4

On s'inspire de la cuisine indienne pour voyager un peu à table. On utilise de grosses crevettes décortiquées qu'on enfle sur des brochettes et qu'on enrobe d'une marinade épicée au yogourt nature, à la sauce harissa, au miel et au garam masala. Comme il est originaire de l'Inde, entre autres, on met bien sûr du riz basmati dans l'assiette. Dépaysement garanti.

Ingrédients

Marinade

- 125 ml (1/2 tasse) de yogourt nature 2%
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, haché finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de pâte de tomates
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce Harissa ou sauce piquante au choix
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika
- 5 ml (1 c. à thé) de garam masala (voir note)
- Sel

Brochettes de crevettes

- 675 g (1 1/2 lb) de grosses crevettes décortiquées
- 8 brochettes de bois, trempées dans leau 30 minutes

Préparation

Marinade

1. Dans un plat, mélanger tous les ingrédients. Saler. Réserver.

Brochettes de crevettes

2. Enfiler les crevettes sur les brochettes et les déposer dans la marinade. Bien les enrober.

3. Régler le barbecue à puissance élevée ou faire chauffer une poêle striée antiadhésive.
4. Retirer les brochettes de la marinade et les cuire environ 2 minutes de chaque côté.
5. Servir les brochettes avec la salade à la sauce raïta et du riz basmati.

Note

Le garam masala est un mélange d'épices du nord de l'Inde qui rehausse surtout les plats de légumes, de poisson et de viande. On retrouve le garam masala dans les épicerie fines, mais on peut en faire une version maison. Dans une grande poêle, faire griller à feu vif durant 1 minute 5 ml (1 c. à thé) de cardamome verte décapsulée (petits grains intérieurs), 5 ml (1 c. à thé) de graines de cumin, 5 ml (1 c. à thé) de graines de coriandre, 5 ml (1 c. à thé) de grains de poivre noir, 5 ml (1 c. à thé) de clous de girofle entiers, 1 bâton de cannelle et 1 ml (1/4 c. à thé) de muscade moulue. Laisser tiédir, puis moulin les épices ensemble, très finement.