Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Brochettes de scampi et mangue à l'huile de vanille et de piment

Ingrédients

Préparation

Faire chauffer doucement l'huile d'olive dans un poêlon. Ajouter les grains de vanille et les piments hachés. Retirer du feu et laisser infuser ½ heure. Lorsque l'huile est froide, ajouter le jus de citron vert et la coriandre. Saler.
Retirer l'intestin des scampi. Préparer les brochettes en alternant des scampi et des morceaux de mangue. Laisser mariner les scampi dans l'huile de vanille, ajouter 5 anis étoilés. Laisser mariner 1 bonne heure.
Au moment de servir, griller les brochettes sur le grill ou les passer à la poêle.
Servir avec la salade variée et les herbes arrosées d'un peu d'huile d'olive, de fleur de sel, de poivre et de graines de sésame.

Commentaires

Légumes et herbes varies pour server (salade, poivron rouge, haricots, verts, coriandre, persil, basilic thaï, etc.)

Notes :