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

Crevettes géantes grillées marinées à la chermoula

Ingrédients

Préparation

Retirez la tête de 12 grosses gambas crues. Les décortiquer en laissant la nageoire et le dernier anneau adhérent. Ouvrez les gambas sur le dos avec un couteau bien effilé. Retirez l'intestin. Lavez et séchez les gambas avec du papier absorbant. Réservez.
Mixer tous les autres ingrédients : 1 càs de paprika doux en poudre, 3 càs d'huile d'olive, 1 càc de gingembre en poudre, 1 càc de cumin en poudre, ½ càc de poivre de Cayenne ou de Harissa et le jus d'1/2 citron jusqu'à obtention d'une pâte assez liquide. Mélanger les crevettes à la marinade et laisser mariner 1 heure au minimum et 4 heures au maximum.
Griller 5 bonnes minutes sous le grill du four préchauffé.
Servir immédiatement.

Notes :