



BROCHETTES D'ENCORNETS FARCIS AUX CREVETTES

Préparation 20 mn • Cuisson 15 mn • Repos 10 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- 24 petits encornets
- 24 crevettes roses
- Un jus de 1 citron
- 20 cl d'huile d'olive
- Beurre, persil + ail
- Sel et poivre
- Olives noires

Dans un bol, émulsionner l'huile d'olive avec le jus de citron, du sel et du poivre.

Mettre les crevettes décortiquées à mariner durant 10 minutes.

Farcir chaque encornet d'une crevette + un peu de beurre persillé, puis fermer les encornets avec la pointe d'une brochette. (Compter 6 encornets par personne).

Faire griller les brochettes sur une plaque brûlante ou au four très chaud 7 mn environ de chaque côté.

Servir les brochettes parsemées de persil ciselé et accompagnées d'olives noires. Napper avec le reste de marinade.

Il est possible de faire aussi une version « *amuse-bouche* » en servant un encornet farci par personne.