

Brochette de crevettes et chorizo rôtie, vinaigrette aux fines herbes

Recette pour 12 tapas

Description

Petites brochettes alliant la saveur délicate de la crevette et le piquant du chorizo assaisonnées d'une vinaigrette au citron, ciboulette et persil.

L'astuce du chef

Les mariages terre et mer donne souvent de bons résultats gustatifs: il suffit d'oser!

Ingrédients

Pour les brochettes

- 120 Gr Chorizo espagnol
- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- Sel et poivre

Pour la vinaigrette aux fines herbes

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Ml Jus de citron
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 4 Branche(s) Persil
- 60 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Hachez la ciboulette et le persil. Coupez le chorizo en rondelles.

Préparation des brochettes

Formez des brochettes en alternant une rondelle de chorizo, une crevette et finalement une autre rondelle de chorizo sur un pic en bambou. Déposez les brochettes sur une plaque à cuisson et faites-les cuire au four pendant 6-8 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient bien rosées.

Préparation de la vinaigrette aux herbes

Dans un bol, réunissez le jaune d'œuf et la moutarde Dijon. Mélangez au fouet. Ajoutez le jus de citron. Incorporez l'huile d'olive en filet petit à petit. Terminez en ajoutant la ciboulette, le persil et en assaisonnant de sel et de poivre.

Dressage

Servez les brochettes agrémentées d'un filet de vinaigrette aux herbes fraîches.

Bon appétit!