

BROCHETTES DE GAMBAS, BEURRE AU CITRON & AU PIMENT

Préparation	2h20
Cuisson	10 min
Repos	1h
Total	2h30
Part(s)	8 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

250 g de beurre ramolli	Sel et poivre moulin FUCHS
1 cuillère à café de Piri Piri émincé FUCHS	1 gousse d'ail
1 citron bio (zeste et jus)	40 gambas crues, décortiquées sans la tête
4 branches de thym	Papier sulfurisé
	8 Piques à brochettes

Préparation :

1. Dans un récipient, mélanger à la fourchette le beurre ramolli avec le Piri Piri émincé, le zeste de citron, les feuilles de 2 branches de thym, du sel et du poivre. Mettre le beurre sur une feuille de papier sulfurisé, former un boudin, enrouler le papier et tortillonner les extrémités comme pour fermer un bonbon. Laisser reposer une heure au réfrigérateur.
2. Dans un plat peu profond, mélanger brièvement l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail écrasé et le thym restant.
3. Pour éviter que les gambas ne développent un goût amer à la cuisson, il faut en retirer la veine (boyau) : faire une entaille tout le long du dos des gambas et retirer délicatement la veine à l'aide d'un couteau pointu. Ensuite, laver les gambas, les sécher, les plonger dans la marinade et les réserver env. une heure au réfrigérateur.
4. Pendant ce temps, allumer le barbecue.
5. Sortir les gambas de la marinade et lesembrocher par 5 sur les piques à brochettes. Les faire griller env. 2 minutes de chaque côté. Elles sont cuites dès que leur couleur passe au rose ou à l'orange vif.
6. Servir les brochettes de gambas avec le beurre au citron et au piment.

