

Gambas grillées à la chermoula

Type de plat : Poisson

Nombre de personnes : 4

Profil de Big Peat / Spécial Big Peat

Temps de cuisson : 30 min | Temps de préparation : 30 min | Température : 200°C

De quoi avez-vous besoin ?

Pour les Gambas :

- 12 grosses crevettes crues (entières, avec tête et carapace)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- Jus et zeste de 1 citron
- 1 cuillère à café de poudre de paprika fumé
- Sel et poivre au goût
- 12 brochettes en métal ou en bois (si elles sont en bois, faites-les tremper dans l'eau 30 min)

Pour la sauce Chermoula :

- 1 bouquet de coriandre fraîche, finement hachée
- 1 bouquet de persil frais, finement haché
- 3 gousses d'ail, finement hachées
- 1 cuillère à café de poudre de cumin
- 1 cuillère à café de poudre de paprika
- 1/2 cuillère à café de graines de coriandre moulues
- 1/2 cuillère à café de flocons de piment (facultatif)
- Jus et zeste de 1 citron
- 100 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Méthode de préparation

Pour la sauce Chermoula :

Mélangez la coriandre, le persil, l'ail, le cumin, le paprika, la coriandre moulue, les flocons de piment, le jus et le zeste de citron dans un bol. Ajoutez lentement l'huile d'olive en remuant jusqu'à obtenir une sauce lisse. Salez et poivrez.

Pour les Gambas :

Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, l'ail, le citron, le paprika fumé, le sel et le poivre. Ajoutez les crevettes, enrobez bien, puis laissez mariner 15 à 30 min au frais. Enfilez ensuite les crevettes sur des brochettes.

Grillades au Bastard :

Chauffez The Bastard à 200°C (feu direct). Faites griller les crevettes 2 min de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient orange vif, légèrement carbonisées et bien cuites. Arrosez immédiatement de chermoula en sortie de grille.

Servir :

Disposez les brochettes sur un plat, garnissez de coriandre ou de persil. Servez le reste de la sauce chermoula à côté. Accompagnez d'une salade fraîche et de pain croustillant.

