

Brochettes de langoustines au romarin

22/08/2017 à 12h54

Par [Scott Serrato](#)



©Alain Benoit

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 32 queues de langoustines
- 2 poivrons rouges
- 5 ou 6 piments doux verts basques
- 4 pousses d'oignons nouveaux
- 1 branche de romarin
- Vinaigre balsamique
- Sel

Préparation :

Servez ces brochettes avec des légumes grillés ou des brochettes de légumes rouges et du piment. Doux, parfumé et peu calorique, le piment vert d'Anglet est largement utilisé dans les spécialités de la cuisine basque comme la piperade, les omelettes ou les plats de crustacés. L'alliance du poivron vert dans cette recette estivale rappelle les couleurs du pays Basque.

- Pelez les poivrons rouges avec un couteau économe, coupez-les en deux, retirez les graines et les cloisons blanches; taillez les poivrons en dés;
- Ouvrez les piments en deux, retirez les pépins avec une petite cuillère et coupez la chair en dés de la même taille que les poivrons rouges;
- Pelez les oignons nouveaux. Faites-les cuire pendant 3 minutes à l'eau bouillante salée; rafraîchissez-les à l'eau glacée et taillez-les ensuite en petits tronçons;
- Retirez le boyau noir de chaque queue de langoustine avec la pointe d'un couteau;
- Confectionnez huit brochettes en enfilant sur chacune d'elles un dé de poivron rouge, une queue de langoustine, un dé de piment vert, un tronçon d'oignon nouveau et un dé de poivron rouge; répétez la même opération jusqu'à la quatrième queue de langoustine et terminez par un dé de poivron rouge;
- Faites chauffer un grill en fonte à rainures. Déposez les brochettes par-dessus et parsemez-les de feuilles de romarin. Faites-les griller pendant une minute de chaque côté, puis déglacez avec un filet de vinaigre balsamique. Servez aussitôt.

L'astuce du chef :

Les langoustines peuvent être remplacées par des crevettes roses de bonne taille.