



Ingrédients

- 120g de Gruyère AOP
- 24 crevettes crues
- 2 oignons rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- huile d ' olive
- 1 jus de citron
- sel et poivre du moulin



Préparation

Dans un grand plat, préparer la marinade avec le jus de citron, le sel le poivre et l'huile d ' olive.

Épépiner les poivrons et peler les oignons rouges, les tailler en carré ou en triangle selon votre goût et verser dans la marinade.

Décortiquer les crevettes en laissant la queue et les verser aussi dans la marinade. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

Monter 8 brochettes en intercalant harmonieusement les crevettes, les poivrons et les oignons.

Sur le grill très chaud, cuire rapidement les brochettes d ' abord sur une face puis sur l ' autre.

Saupoudrer la face juste retournée et grillée de Gruyère AOP râpé et terminer la cuisson.

Déposer 2 brochettes dans une assiette et accompagner d ' un bol de riz japonais arrosé d ' un trait de vinaigre de riz et de sauce soja.

Trucs & Astuces : Vous pouvez remplacer les crevettes par des petits morceaux de saumon ou de poulet.