

Brochettes de gambas en cœur

Pour 6 personnes

- 48 gambas
 - 6 citrons verts
 - Huile d'olive
 - Fleur de sel
 - 1 pincée de piment de Cayenne
-
- Pressez le jus des citrons
 - Mettez les gambas dans un plat creux, arrosez-les de jus citron, ajoutez la pincée de piment, salez et placez au frais pendant 1 heure
 - Piquez les gambas sur des brochettes en bois en les mettant face à face de manière à former un cœur
 - Huilez la grille du barbecue (vous pouvez également utiliser le four)
 - Faites griller 10 min en retournant à mi-cuisson
 - Servir dès la fin de la cuisson avec du riz Basmati

