

Brochettes de crevettes géantes sauce diable



Ingrédients (pour 2 personnes, pour une entrée)

- 8 queues de crevettes géantes décongelées
- 4 pics à brochettes
- 30 g d'échalote
- 1 gousse d'ail
- 100 g de vin blanc
- 100 g de fond de volaille
- 50 g de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- Beurre
- 2 cuillères à café de poivre de **Cayenne** (aussi appelé piment de Cayenne)
- Sel
- 1 cuillère à café de miel
- 1 cuillère à café de fécule de maïs
- 1 cuillère à café de sauce Worcester
- Un peu d'huile d'olive

Recette

Décortiquez les queues de crevettes. Incisez le dos (et au besoin le ventre) des crevettes afin d'enlever le(s) filament(s) noir(s). Embrochez 4 crevettes à l'aide de 2 bâtons (plus facile pour retourner). Réservez.

Faites revenir l'échalote émincée finement et la gousse d'ail pressée dans un peu de beurre. Dès que tout devient translucide, ajoutez le vin blanc et faites réduire de 2/3 à feu moyen.

Incorporez ensuite le fond de volaille et le concentré de tomates. Faites réduire de moitié à feu doux.

Ajoutez ensuite 30 g de beurre, un peu de sel, le poivre de Cayenne, le miel et la sauce **Worcester**.

Mixez avec un mixeur plongeant (genre mix-soupe). Passez au tamis et ajoutez la crème.

Rectifier l'assaisonnement et réservez au chaud.

Faites chauffer un grill (ou une poêle) à feu vif avec un peu d'huile d'olive. Faites griller les brochettes de scampis, environ 2 minutes de chaque côté. Faites attention de ne pas trop les cuire.

Par personne, présentez un petit bol de sauce. Saupoudrez la sauce d'une pincée de poivre de Cayenne. Surmontez d'une brochette. Dégustez !