

Bananes lardées aux crevettes pimentées

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 Bananes
- 24 petites tranches fines de Lard
- 24 Crevette rose
- 1 c. à soupe Piment de cayenne
- 3 c. à soupe Huile

Décortiquez les crevettes et mettez-les dans un plat creux. Arrosez-les d'huile et saupoudrez-les de piment de Cayenne. Laissez mariner au frais couvert de film alimentaire pendant 30 minutes.

Préchauffez le four en position grill.

Epluchez les bananes et coupez-les chacune en quatre tronçons. Enroulez les tranches de lard autour de chaque tronçon et posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Egouttez les crevettes et piquez-les sur les bananes lardées à l'aide de petits pics en bois.

Arrosez le tout de la marinade et enfournez. Faites griller 5 minutes, sortez du four et servez aussitôt.

Partagée par: emma77000@AmisGourmands.fr le 14/10/2008 19:39