

## ***Brochettes de Crevettes à la Maître d'Hôtel***

### ***Matières premières :***

1kg de crevettes crues ou pré-cuites

### ***Ingrédients :***

Quantité par kg :

50g de Marinade Saveur Maître d'Hôtel



### ***Mise en œuvre :***

1. Décortiquer les crevettes et selon la présentation souhaitée, laisser la queue.
2. Mélanger les crevettes avec la Marinade Saveur Maître d'Hôtel et laisser mariner quelques heures.
3. Enfiler les crevettes marinées sur des pics à Brochettes.

### ***Matériel à utiliser :***

Brochettes.

### ***Cuisson :***

Cuisson au barbecue ou à la poêle.