

Crevettes grillées au Chimichurri aux herbes fraîches

Ingrédients

Pour le Chimichurri :

- 1/4 bouquet de coriandre fraîche
- 1/4 bouquet de persil frisé
- 1/4 bouquet d'estragon
- 1/4 bouquet de menthe fraîche
- 3 à 4 gousses d'ail, hachées
- 1 jalapeño, coupé en petits cubes (épépiné si désiré)
- 30 ml de vinaigre de cidre de pomme
- Le zeste et le jus d'une lime
- Huile d'olive (q.s.)
- Sel, au goût

Pour les crevettes :

- 500 g de crevettes (taille 16/20), décortiquées avec queue
 - Plaque de sel (type sel de mer ou fleur de sel pour cuisson directe ou présentation)
-

Préparation

1. Préparer le Chimichurri :

- Hacher finement les herbes : coriandre, persil, estragon et menthe.

- Les déposer dans un bol avec l'ail haché et le jalapeño.
- Ajouter le vinaigre, le jus et le zeste de lime, puis incorporer l'huile d'olive en filet jusqu'à obtenir une texture bien liée.
- Rectifier l'assaisonnement (sel, huile, vinaigre) selon votre goût.
- Laisser **macérer au moins 1 heure** pour que les saveurs se développent.

2. Préparer et griller les crevettes :

- Préchauffer le BBQ à feu vif.
 - Disposer les crevettes sur une **plaque de sel chaude** ou directement sur la grille huilée.
 - Cuire environ **1 à 2 minutes de chaque côté**, jusqu'à ce qu'elles deviennent opaques et légèrement grillées.
-

Service

- Disposer les crevettes chaudes dans une assiette.
 - Napper généreusement de **Chimichurri** ou servir à part comme trempette.
 - Accompagner d'un quartier de lime et d'une salade croquante.
-

Astuce du chef :

Ce Chimichurri maison est aussi excellent avec du poisson grillé, des légumes ou même du poulet. Pour une version plus douce, remplace le jalapeño par un peu de poivron rouge doux haché.