

Brochettes de Gambes amb balsàmic



Ingrédients pour 4 personnes:

Réduction de balsamique:

1 gousse d'Ail, hachée finement.

30 ml (2 c. à soupe) de Beurre.

250 ml (1 tasse) de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.

30 ml (2 c. à soupe) de Miel de Romarin *Margalef*.

Brochettes:

675 g de grosses Crevettes décortiquées avec la queue.

4 blancs d'Oignons verts, coupés en 2 tronçons.

Sel et poivre.

8 grandes brochettes de bois, trempées dans l'eau 30 minutes.

Préparation:

- Dans une casserole, attendrir l'ail dans le beurre.
- Ajouter le vinaigre et le miel.
- Porter à ébullition et laisser réduire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit légèrement sirupeux, soit environ 15 minutes.
- Laisser refroidir.
- Préchauffer la plancha huilée à puissance élevée.
- Enfiler les crevettes sur les brochettes et insérer 1 tronçon d'oignon à chaque bout de façon à recouvrir la brochette pour éviter qu'elle ne brûle.
- Badigeonner avec la réduction de balsamique.
- Saler et poivrer.
- Griller les brochettes environ 1 minute de chaque côté.
- Badigeonner avec le reste de la réduction de balsamique pendant la cuisson.
- Servir sur une salade de mâche ou d'épinards.