

PIQUES AUX CREVETTES ET AUX POMMES, ET CURRY



Ingrédients (6 personnes):

12 crevettes (cruées surgelées éventuellement)
12 quartiers de pommes un peu épais (environ 2 pommes fermes et acidulées style granny smith)
Sel et curry de madras
1 càc d'huile d'olive

Préparation:

Décortiquer vos crevettes et saupoudrez-les de curry.
Éplucher les pommes et faire autant de quartiers que vous avez de crevettes.
Faire revenir les crevettes dans l'huile chaude pour qu'elles cuisent, dès qu'elles sont roses, les saler et les enfiler sur une pique à cocktail en ayant pris soin de mettre les pommes à la place des crevettes dans la poêle pour qu'elles cuisent un peu. Rajouter du curry si vous le souhaitez. Quand elles ont cuites, enfiler un morceau de pomme à côté de chaque crevette, remettre dans la poêle quelques secondes au moment de l'apéritif pour que tout soit tiède.