Brochettes de crevettes grillées et riz jaune épicé

Poissons & Fruits de mer · Senegal



30 min
PREPARATION

60 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile
DIFFICULTE

> *Brochettes de crevettes grillées et riz jaune épicé est un plat savoureux inspiré de la cuisine sénégalaise. Il associe des crevettes grillées, délicatement marinées et parfumées, à un riz jaune relevé d'épices et d'aromates. Coloré, gourmand et riche en saveurs, ce plat est idéal pour un repas convivial aux accents africains.*

Ingredients

- **de grosses crevettes crues décortiquées (Pour les brochettes de crevettes)**
  1
- **de jus de citron vert**
  2 c. à soupe
- **d'huile végétale**
  3 c. à soupe
- **gousses d'ail écrasées**
  3
- **de gingembre frais râpé**
  1 c. à café
- **de paprika**
  1 c. à café
- **de cumin**
  1 c. à café
- **de thym séché**
  1 c. à café
- **de sel**
  1 c. à café
- **de poivre noir**
  1 c. à café
- **de persil ou de coriandre hachée**

1 c. à café

piques à brochettes
8

de riz long grain (Pour le riz jaune)
300 g

de bouillon de légumes ou de volaille non salé
600 ml

petit oignon
1

gousse d’ail
1

de curcuma
1 c. à café

de curry doux
1.2 c. à café

oignons verts
2

poivron rouge (Pour les poivrons grillés)
1

poivron vert
1

tomates mûres (Pour la sauce tomate fraîche)
2

oignon rouge
1

petit piment, facultatif
1

de persil ou de coriandre hachée (Pour la sauce verte)
1 c. à soupe

oignon vert
1

petite gousse d’ail
1

d’eau
2 c. à soupe

feuilles de laitue
4

carotte
1

concombre
1.2

tomate
1

Preparation

1
Retirez le boyau dorsal des crevettes, puis séchez-les avec du papier absorbant. Mélangez le citron vert, l'huile, l'ail, le gingembre, le paprika, le cumin, le thym, le piment, le sel et le poivre. Ajoutez les crevettes, mélangez, couvrez et laissez mariner 30 minutes au réfrigérateur. Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit presque claire, puis égouttez-le. Émincez l'oignon et hachez la gousse d'ail destinée au riz. Coupez les poivrons en gros morceaux. Préparez la salade en émincant la laitue, le concombre, la tomate, l'oignon rouge et la carotte. Enfilez les crevettes sur les piques, à raison de 5 à 6 crevettes par brochette.

2
Chauffez deux cuillères à soupe d'huile dans une casserole. Ajoutez le petit oignon et faites-le revenir pendant 3 minutes à feu moyen.

3
Incorporez l'ail, le curcuma et le curry. Mélangez pendant 30 secondes.

4
Ajoutez le riz égoutté et mélangez pendant 1 minute pour bien enrober les grains

5
Versez le bouillon, ajoutez le sel et le poivre, puis portez à ébullition. Couvrez et laissez cuire pendant 15 à 18 minutes à feu très doux.

6
Éteignez le feu et laissez le riz reposer pendant 5 minutes à couvert. Égrainez-le à la fourchette et ajoutez les oignons verts émincés.

7
Mélangez les morceaux de poivrons avec l'huile, le sel et le poivre. Faites-les griller pendant 8 à 10 minutes en les retournant régulièrement.

8
Chauffez fortement le gril ou la poêle-gril. Déposez les brochettes et faites-les cuire pendant 2 à 3 minutes sur chaque face. Les crevettes doivent devenir opaques et légèrement dorées.

9

Parsemez les brochettes de persil ou de coriandre dès leur sortie du gril.

10

Pour la sauce tomate, coupez les tomates en petits dés. Mélangez-les avec l’oignon rouge, le citron, l’huile, les herbes, le sel et le piment facultatif.

11

Pour la sauce verte, mélangez les herbes, l’oignon vert, l’ail, le citron, l’huile, l’eau, le sel et le poivre.

12

Assaisonnez la salade avec le citron, l’huile et le sel juste avant le service.

13

Goûtez les différentes préparations et rectifiez légèrement le sel ou l’acidité si nécessaire.

Conseils du chef

Décongelez les crevettes au réfrigérateur et conservez-les au froid pendant la marinade. Ne réutilisez pas la marinade ayant touché les crevettes crues. Nettoyez immédiatement la planche et les ustensiles utilisés. Les crevettes sont cuites lorsqu’elles deviennent opaques et fermes ; évitez cependant une cuisson excessive, qui les rendrait caoutchouteuses.

- Séchez soigneusement les crevettes avant de les mariner pour favoriser leur coloration.
- Ne dépassez pas 30 minutes de marinade, car le citron commencerait à modifier leur texture.
- Si le riz est encore ferme, ajoutez trois cuillères à soupe d’eau chaude et poursuivez la cuisson 5 minutes.
- Les crevettes peuvent être remplacées par des cubes de poisson ferme, comme le capitaine.
- Réchauffez seulement le riz et les légumes ; les crevettes sont meilleures dégustées immédiatement.