Crevettes géantes au miel et à l’ail

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

50 grammes de beurre
4 gousses d'ail (émincées)
2 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à soupe de miel liquide
24 scampis (ou crevettes tigrées, décortiquées et déveinées)
1 bouquet de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

1. **Placez une barquette en aluminium ou une poêle en fonte résistante au feu sur la grille du barbecue. Faites-y fondre le beurre et ajoutez directement l'ail. Laissez cuire brièvement. Ajoutez la sauce soja et le miel. Mélangez bien et réservez, hors du feu.**
2. **Faites griller les scampis au barbecue, jusqu'à ce qu'ils soient tout juste cuits.**
3. **Remettez la poêle sur la grille et ajoutez les scampis. Mélangez pour bien enrober chaque scampi de beurre.**
4. **Garnissez de persil.**