



Scampis à la coco et ananas



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

24 crevettes tigrées
1 ananas frais
250 grammes de filets de saumon (en dés)
1 boîte de lait de coco
sel et poivre
1 tasse de copeaux de coco
huile d'olive
3 citron vert

Méthode de préparation

- 1.** Laissez décongeler les crevettes tigrées, épluchez-les et éliminez-en l'intestin si ce n'est déjà fait. Épongez-les avec de l'essuie-tout.
- 2.** Épluchez l'ananas et coupez-le en dés.
- 3.** Versez les scampis, le saumon et l'ananas dans un saladier. Arrosez-les avec le lait de coco, salez et poivrez.
- 4.** Enfilez ensuite les ingrédients sur les brochettes. Disposez les copeaux de coco sur une assiette. Roulez-y les brochettes et arrosez-les d'un peu d'huile d'olive. Faites-les griller sur le barbecue.