



Crevettes au cari sur le BBQ

[RECETTES](#) - [BBQ](#) - [FRUITS DE MER](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

4-6 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Une vingtaine de grosses crevettes
- 6 c. à soupe de yogourt grec à la vanille (oui, à la vanille!)
- 2 c. à soupe de [pâte de cari](#)
- Le jus d'une demi-lime

Préparation

1. Mélanger le yogourt, la pâte de cari et le jus de lime. Y ajouter les crevettes et laisser mariner au frigo 1 heure.
2. Préchauffer le BBQ à feu moyen-vif. Y déposer les crevettes sur la grille et faire cuire 2-3 minutes de chaque côté. Ne pas trop faire cuire (le caoutchouc on n'aime pas ça!).
3. Servir avec du riz ou une simple salade.