GROSSES CREVETTES RÔTIES SUR LIT DE GROS SEL

UN OCÉAN DE SAVEURS À TABLE



Préparation : 10 min
Cuisson : 10 à 15 min



WINDSOR LESEL – SEL GEMME POUR GRILLADES



WINDSOR LESEL – SELS DE MER (GROS)

Ingrédients

10	grosses crevettes crues
1	citron, coupé en deux et grillé, pour servir
Pour servir	beurre aux fines herbes fondu

Mélange de gros sel

255 g	Windsor LeSeL – Sel gemme pour grillades
4	anis étoilés (badianes)
5	gousses de cardamome
5	clous de girofle entiers
1 c. à thé (5 ml)	paprika fumé
1 c. à thé (5 ml)	moutarde moulue
2	feuilles de laurier
1	bâton de cannelle

Préparation

1. Mélanger le Windsor LeSeL – Sel gemme pour grillades, l'anis étoilé, les gousses de cardamome, les clous de girofle, le paprika fumé, la moutarde moulue, les feuilles de laurier et le bâton de cannelle.

2. Déposer les crevettes dans un plat allant sur le barbecue et les recouvrir du mélange de gros sel. Placer le plat sur le barbecue préchauffé et fermer le couvercle.

3. Faire rôtir de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soient opaques et bien cuites.

4. Jeter le mélange de sel et servir les crevettes avec les moitiés de citron grillées et le beurre fondu aux fines herbes, pour y tremper les crevettes.

Sel de remplacement suggéré

Windsor LeSeL – Sels de mer (gros), pour la cuisson.