Mini-brochettes melon et crevettes

4 pers | 10 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 12 crevettes roses
- 1 melon
- 1 citron vert
- Basilic
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Laver et ciseler le basilic. Presser le citron.

Etape 2
Dans un récipient, mélanger l'huile, le jus de citron, le basilic et le poivre.

Etape 3
Saler légèrement.

Etape 4
Décortiquer les crevettes. Trancher le melon, l'épépiner et retirer la peau. Le couper en petits triangles.

Etape 5
Piquer les crevettes sur des pics en bois en les alternant avec le melon.

Etape 6
Placer les brochettes ans un plat creux et les arroser de marinade. Les retourner pour qu'elles soient bien enrobées. Les placer 1 heure au réfrigérateur.