

# Brochettes de crevettes et sauce ail et aneth

avec quartiers de pommes de terre et poivrons grillés

Grillade

30 minutes



Crevettes



Assaisonnement  
Old Bay



Pommes de terre  
Russet



Crème sure



Aneth



Citron



Ail



Brochettes en bois



Poivrons



Mayonnaise



Sel d'ail

BONJOUR ASSAISONNEMENT OLD BAY

*Un savoureux mélange d'épices et de fines herbes qui rehaussera le goût des fruits de mer et du poisson!*

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

**Guide pour le niveau d'aneth à l'étape 6 (doubler la quantité pour 4 personnes) :**  
• Doux : 1 c. à thé      • Moyen : 2 c. à thé  
• Intense : 1 c. à soupe

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis, grand bol, 2 petits bols, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Assaisonnement Old Bay	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Aneth	7 g	14 g
Citron	1	2
Ail	6 g	12 g
Brochettes en bois	4	8
Poivrons	320 g	640 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Faire tremper les **brochettes en bois** dans l'eau. Réserver. Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. **Poivrer** et saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. Bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 24 à 26 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## 4 Faire griller les poivrons

Ajouter les morceaux de **poivron** dans un grand bol. Arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et assaisonner du **reste** de l'**assaisonnement Old Bay** et du **reste** du **sel d'ail**. Bien mélanger. Ajouter les **poivrons** sur la grille du barbecue et refermer le couvercle. Faire griller de 8 à 10 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants.



## 2 Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, couper les **poivrons** en quartiers, puis les évider. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher finement l'**aneth**. Couper le **citron** en quartiers. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et la **moitié** de l'**ail** dans un petit bol.



## 5 Faire griller les crevettes

Lorsque les **poivrons** seront à moitié cuits, badigeonner les **crevettes d'huile à l'ail**. Ajouter les **crevettes** de l'autre côté de la grille du **barbecue**, puis refermer le couvercle. Faire griller de 4 à 6 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **crevettes** soient cuites\*\*.



## 3 Monter les brochettes de crevettes

À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement Old Bay**. Enfiler **6 crevettes** sur **chaque brochette en bois**.



## 6 Terminer et servir

Pendant que les **crevettes** et les **poivrons** cuisent, mélanger le **reste** de l'**ail**, la **mayonnaise**, la **crème sure** et la **moitié** de l'**aneth** dans un autre petit bol. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'aneth.) Arroser du jus d'un **quartier de citron** (utiliser 2 quartiers de citron pour 4 personnes), puis **saler** et **poivrer**. Répartir les **crevettes**, les **potatoes** et les **poivrons** dans les assiettes. Parsemer du **reste** de l'**aneth**, au goût. Servir la **sauce ail et aneth** et un **quartier de citron** en accompagnement.

**Le repas est prêt!**