



Recette offerte par le salon du whisky

Crevettes BBQ

Idéal pour l'apéro avec un Ardbeg the Ten

40 crevettes type black tigre ou 4 brochettes

1 CC de gingembre en poudre

1 CS de miel de la région

3 pincées de paprika fumé

Fleur de sel

Poivre 5 baies moulu

Mélanger le tout et laisser mariner 5 à 10 min

Préparer 2 dl de crème entière et Ardbeg The Ten

Chauffer une poêle avec de l'huile d'olives

Saisir les crevettes jusqu' à cuisson

Les réserver et déglacer au Ardbeg the Ten environ 5cl

Ajouter rapidement 2dl de crème entière et ajouter de la sauce BBQ, laisser réduire à consistance désiré, (pas trop liquide).

Verser cette sauce dans un bol et servir tiède.

Tremper les crevettes chaudes dans cette savoureuse sauce et déguster tranquillement votre Ardbeg The Ten

