

## Mise en bouche

**Ingrédients :      Pour 6 personnes**

- 18 crevettes
- 2 gousses d'ail
- 4 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 9 tranches de chorizo
- persil
- 18 piques



**Préparation :**

- Décortiquer entièrement les crevettes et les mettre dans un petit saladier, puis ajouter le jus de citron, l'huile d'olive, la pincée de sel et enfin les gousses d'ail dégermées et concassées. Mélanger.
- Réserver au moins 30 mn au réfrigérateur de préférence
- Ensuite couper 9 tranches de chorizo puis couper les tranches en 2 afin d'obtenir 18 demi rondelles, et sur chaque pique embrocher une crevette et une ½ rondelle de chorizo.
- Faire chauffer la plancha (ou la poêle) à feu assez vif après y avoir versé un peu d'huile. Cuire les minibrochettes 2 à 3 mn de chaque côté.
- Saupoudrer de persil haché et servir chaud.