

## Crevettes au caramel d'oranges et graines de sésame grillées



### Ingrédients pour 2 brochettes:

- 10 crevettes crues étêtées, décortiquées (garder la queue)
- 2 oranges sanguines
- 2 cuillères à café de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à café de sirop d'érable
- 2 cuillères à café de sauce soja
- 50 g de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame

### Recette:

1-Presser le jus des deux oranges et le verser dans une assiette creuse. Ajouter le vinaigre et le sirop d'érable. Bien mélanger. Faire mariner les crevettes dans cette préparation pendant au moins 2 heures au réfrigérateur en ayant pris soin de filmer l'assiette.

2-Enlever les crevettes de la marinade pour les faire cuire dans une poêle anti-adhésive pendant 1 ou 2 minutes en les retournant à mi-cuisson. Piquer les crevettes sur des piques à brochettes.

3-Verser le jus de la marinade dans la poêle antiadhésive, ajouter la sauce soja et le sucre. Laisser réduire la sauce à feu doux jusqu'à ce qu'elle caramélise. Ajouter les brochettes et bien les enrober de sauce.

4-Faire griller les graines de sésame à sec dans une poêle anti-adhésive et verser sur les crevettes.

5-Servir aussitôt car cela se déguste bien chaud.