



Scampis au gingembre et au miel



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 paquet de scampis surgelés (décongelés, décortiqués et dénervés)
4 cuillères à soupe de marinade au miel et au gingembre

Méthode de préparation

- 1.** Épongez les scampis et enfilez-les sur les pics à brochette.
- 2.** Disposez-les sur la grille du barbecue et, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de marinade. Retournez les brochettes et badigeonnez aussi le dessous. Répétez éventuellement l'opération. Retirez les brochettes du feu.