



**THOMY**



## MIKADO DE LANGOUSTINES AU MELON

### INGRÉDIENTS

---

pièces de crevettes fraîches décortiquées

---

pièce Melon

---

bouteille Jus d'un citron vert

---

bouteille Huile de friture

---

pincée Sel, poivre

---

cuillère à café Poivre coloré du moulin et sel marin pour la garniture

---

cuillère à café Poivre coloré du moulin et sel marin pour la garniture

---

cuillère à café de grains de poivre rouge

---

pièces Sel, poivre

---

g Sauce THOMY Sweet & Sour au paprika

### INSTRUCTIONS

- 
- Étape 1      Décortiquer soigneusement les queues de crevettes. Ne pas enlever la tête. Laver les crevettes et piquer quatre morceaux sur une brochette. Assaisonner de sel et de poivre et griller de chaque côté pendant env. 3 minutes. Arroser les brochettes prêtes d'un peu de jus de citron vert et d'huile d'olive.
- 
- Étape 2      Couper le melon en huit et enlever les pépins. Huiler légèrement les surfaces coupées et faire griller pendant 2 minutes de chaque côté. Arroser de jus de citron et d'huile d'olive. Écraser grossièrement le poivre dans un mortier et le saupoudrer sur le melon.
- 
- Étape 3      Servir les brochettes et le melon avec la sauce THOMY Sweet & Sour au paprika. Tu as parfaitement maîtrisé ta recette de langoustines et tu es prêt à partager ton succès avec d'autres gourmets? Alors poste une photo de ta préparation sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.