

BROCHETTES DE CREVETTES AU CHORIZO ET À L'ANANAS

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes.
Visitez notre boutique en ligne :
www.planete-bordeaux.fr

PRATIQUE

Temps de préparation : 10 min.
Temps de cuisson : 5 min.

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

24 crevettes bouquet
4 tranches d'ananas frais
24 tranches de chorizo Bellota
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Piment d'Espelette

Cette recette a été réalisée par Audrey, du blog
[Audrey Cuisine.](#)





Le mot d'Audrey, du blog Audrey Cuisine

“Ces p’tites brochettes ont eu beaucoup de succès auprès de mes amis gourmets à l’heure de l’apéritif. C’est un accord parfait avec le Bordeaux clairét du Château Boutinet. J’aime bien le clairét, c’est un vin plus rond et velouté qu’un rosé, mais pas tout à fait un rouge non plus. Il est parfait pour accompagner les apéritifs et les repas d’été, surtout les plats épicés et les recettes au barbecue ou à la plancha. Avec ces crevettes sucrées salées et relevées de Piment d’Espelette, il est parfait !”

Le mot de Raphaël, notre caviste

“La bouche gourmande et les notes très fruitées de ce Bordeaux clairét se marient parfaitement avec ces brochettes savoureuses et surprenantes. La rondeur du merlot contrebalance le piquant du chorizo et du Piment d’Espelette ; quand la fraîcheur vient alléger le sucre de l’ananas”

Septembre 2020 © Audrey Bourdin

BORDEAUX
BORDEAUX SUPERIEUR | *B*
planete-bordeaux.fr

**BORDEAUX
CLAIRET**

RÉALISATION

- 1** Pelez la gousse d’ail, pressez-la et mélangez avec l’huile.
- 2** Enlevez les têtes des crevettes, mélangez-les avec l’huile à l’ail.
- 3** Enlevez le coeur des tranches d’ananas, coupez-les en 6 morceaux.
- 4** Préparez les brochettes en alternant sur des pics en bambou crevettes, tranches de chorizo pliées en 4 et ananas.

- 5** Grillez les brochettes rapidement sur une plancha chaude, cela met moins de 5 minutes à cuire. Il faut les retourner à mi-cuisson.

- 6** Saupoudrez de Piment d’Espelette et servez !

LE CLAIRET DE BOUTINET

CONTACT

www.chateauboutinet.fr



ROBE Rubis lumineux

NEZ Fin mélange de notes de fraise, groseille et fleur

BOUCHE Ronde, soyeuse et veloutée où persiste un joli fruit frais. Ce vin clairét ravira vos palais pour vos apéritifs ou vos repas d’été entre amis.