Le vin qui va bien avec les tapas qui envoient

Les tapas qui envoient

Ça picore à gauche, ça picore à droite, on se passe les petits bols, on pique, on croque et on ne sait presque plus où donner de la tête tant ça a l'air bon. Heureusement pour accompagner ces petits mets dont tout le monde raffole, ce rosé est tout trouvé ! Un Côtes de Provence rafraîchissant et fruité parfait !

Brochettes de gambas au chorizo qui envoie

INGRÉDIENTS :

Nombre de pièces: 16 pièces
Temps total: 30 min
Préparation: 25 min
Cuisson: 5 min

8 grosses gambas

32 rondelles de chorizo

4 citrons verts

2 cuill. à.café de paprika

purée de piment rouge

20 cl d'huile d'olive

sel

poivre

ÉTAPES :

Il est temps d'ajouter du piquant !

- Commencez par mélanger la purée de piment rouge dans un saladier avec le jus des citrons verts, une cuillère à café de paprika, du sel et du poivre.
- Ajoutez progressivement l'huile en filet (aucun rapport avec la pêche).
- Décortiquez les gambas, sauf la queue.
- Enfilez les gambas et les rondelles de chorizo sur de petites brochettes en bois. Une fois que c'est fait, vérifiez juste qu'aucune brochette n'a disparu, avec un gourmand comme vous à la maison, ça peut aller vite.
- Badigeonnez de marinade et laissez macérer 30 minutes au frais.
- Rincez les citrons verts et coupez-les en deux. Oui, les séparations c'est jamais facile à vivre… et en même temps, c'est juste des citrons…
- Allumez une plancha ou faites chauffer un gril en fonte. Puis faites rapidement saisir les brochettes de gambas, 1 à 2 minutes sur chaque face un peu comme vous à la plage et faites griller les citrons sur leur face coupée.

À servir chaud, accompagné de la marinade des demi-citrons verts grillés et de vos plus beaux amis ! On n'est pas bien là ?

Tapas de crevettes, citronnées au piment qui envoie vraiment !

INGRÉDIENTS :

Nombre de portions: 8 portions
Temps total: 30 min
Préparation: 25 min
Cuisson: 5 min

800g de grosses crevettes crues décortiquées

2 citrons

2 petits bouquets de persil

2 gousses d'ail

purée de piment rouge

4 cuill. à soupe d'huile d'olive

sel

poivre

ÉTAPES :

Avant que vous ne lisiez cette recette, soyez prudent, elle pique vraiment !

- Pelez et écrasez la gousse d'ail.
- Lavez et ciselez le persil.
- Pressez le jus d'un citron tout en restant calme, rien ne presse.
- Dans un saladier mélangez l'ail, la purée de piment, l'huile, le jus de citron, salez et poivrez.
- Ajoutez les crevettes puis mélangez.
- Laissez mariner 2h au frais. Pendant ce temps-là, vous avez le temps de cuisiner très exactement 24 fois la recette de "Gambas aux chorizo". Sinon vous pouvez aussi refaire un tour chez Netto si vous avez oublié un truc.
- Faites cuire les crevettes avec leur marinade 5 min dans une poêle antiadhésive, en remuant.
- Ajoutez le persil, et réservez au frais dans un saladier jusqu'à ce que vos potes soient là ! Ça vous laisse le temps de vous faire beau, et accessoirement d'éviter de trop sentir la crevette.

Les voilà arrivés ? Il ne reste plus qu'à servir le tout froid, dans un saladier, muni de quelques piques pour que tout le monde puisse se servir.

CONSEILS :

Vous pouvez déguster des tapas seules ou accompagnées d'une salade verte.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs, des contrôles sont réalisés en caisse.
*Selon horaires et jours d'ouverture des magasins participants.