



ALIMENTATION ET BOISSONS

Maîtriser la Cuisson des Crevettes au Barbecue



Pauline Champion

17 juin 2023 · 4 min

Quelle est la meilleure façon de les cuire ? Comment les assaisonner ? Que boire avec ? Autant de questions qui méritent des réponses claires et détaillées.



Maîtriser la Cuisson des Crevettes au Barbecue

Les **crevettes au barbecue** sont une délicatesse appréciée par beaucoup, mais leur préparation peut parfois susciter des interrogations. Quelle est la meilleure façon de

les cuire ? Comment les assaisonner ? Que boire avec ? Autant de questions qui méritent des réponses claires et détaillées.

Dans cet article, nous allons explorer les questions les plus fréquentes que se posent les amateurs de crevettes au barbecue.

Barbecue Nantes - Magasin Brasero, Fumoir Nantes | La Maison du Barbecue

Retrouvez notre large gamme de produits sur le site La Maison du Barbecue !

 La maison du barbecue



Table des Matières

1. [Comment préparer des crevettes pour le barbecue ?](#)
2. [Combien de temps faut-il pour cuire des crevettes au barbecue ?](#)
3. [Dois-je laisser la coquille des crevettes pour le barbecue ?](#)
4. [Comment éviter que les crevettes ne collent au grill du barbecue ?](#)
5. [Quels sont les meilleurs assaisonnements pour les crevettes au barbecue ?](#)
6. [Peut-on utiliser des crevettes surgelées pour le barbecue ?](#)
7. [Comment reconnaître des crevettes parfaitement cuites au barbecue ?](#)
8. [Quels sont les accompagnements idéaux pour des crevettes au barbecue ?](#)
9. [Quel type de bois ou charbon est le meilleur pour faire des crevettes au barbecue ?](#)
10. [Quel vin servir avec des crevettes au barbecue ?](#)

[Comment préparer des crevettes pour le barbecue ?](#)

C'est parti ! Pour des crevettes au barbecue dignes d'un pro, il faut commencer par une bonne préparation. Tout d'abord, n'oubliez pas de rincer ces petites bêtes sous l'eau froide. Ensuite, à vous de voir si vous voulez garder la tête et la coquille ou non. Une petite astuce : enlevez le tube digestif, ça évite les surprises. Enfin, [une bonne](#)

marinade c'est la clé du succès. Un mélange d'huile d'olive, de jus de citron, d'ail et d'herbes aromatiques, et hop, le tour est joué !

Combien de temps faut-il pour cuire des crevettes au barbecue ?

Eh bien, ça dépend un peu de la taille de vos crevettes et de la chaleur de votre barbecue. Mais en général, un aller-retour rapide de 2 à 3 minutes de chaque côté suffit. Eh oui, c'est rapide comme l'éclair !

Dois-je laisser la coquille des crevettes pour le barbecue ?

Ah, la grande question ! En fait, ça dépend un peu de vos préférences. La coquille peut donner un goût supplémentaire et protéger la crevette de la chaleur. Donc si vous n'êtes pas contre le fait de devoir peler vos crevettes pendant le repas, allez-y, laissez la coquille !

Comment éviter que les crevettes ne collent au grill du barbecue ?

Alors là, c'est tout un art ! Un bon truc est de s'assurer que votre grill est bien chaud avant d'y mettre vos crevettes. Un petit coup de pinceau avec de l'huile peut aussi aider à éviter la catastrophe. Et surtout, soyez patient, ne les retournez pas trop tôt !

Quels sont les meilleurs assaisonnements pour les crevettes au barbecue ?

Oh là là, les possibilités sont infinies ! Vous pouvez aller pour un classique avec de l'ail, du citron et du persil. Ou alors, pourquoi ne pas essayer quelque chose d'un peu plus exotique avec du piment, de la coriandre et du gingembre ? Après tout, la meilleure recette c'est celle qui vous plaît le plus !

Peut-on utiliser des crevettes surgelées pour le barbecue ?

Vous êtes pris au dépourvu et vous n'avez que des crevettes surgelées sous la main ? Pas de panique, ça marche aussi. Il suffit de les décongeler complètement avant de les faire cuire. Et voilà, c'est aussi simple que ça !

Comment reconnaître des crevettes parfaitement cuites au barbecue ?

C'est assez simple en fait. Les crevettes passent d'une couleur grise à un rose vif lorsqu'elles sont cuites. Elles devraient aussi être légèrement fermes au toucher. Voilà, maintenant vous êtes un pro de la crevette grillée !

Quels sont les accompagnements idéaux pour des crevettes au barbecue ?

Alors, là, c'est comme pour les assaisonnements, les options sont infinies. Pour une option légère et estivale, pourquoi ne pas opter pour une belle salade fraîche ? Vous voulez quelque chose de plus consistant ? Allez pour du riz pilaf ou des légumes grillés. Oh, et [ne négligez pas les sauces](#). Une petite sauce à la mangue et au piment, ça vous dit ? Allez, osez !



[Quel type de bois ou charbon est le meilleur pour faire des crevettes au barbecue ?](#)

Les crevettes sont assez délicates, donc un bois doux comme le cerisier ou le pommier est souvent un bon choix. Si vous préférez le charbon, assurez-vous qu'il est bien allumé et réparti uniformément. Vous voyez, même le choix du combustible peut faire toute la différence !

[Quel vin servir avec des crevettes au barbecue ?](#)

Pour accompagner ces petites beautés grillées, un vin blanc est généralement un bon choix. Un Sauvignon Blanc ou un Chardonnay pourrait faire l'affaire. Vous êtes plutôt rosé ? Alors un [rosé](#) sec sera votre meilleur allié. À la vôtre !

Les **crevettes au barbecue**, malgré leur apparente simplicité, recèlent de nombreuses subtilités. Nous espérons que cet article a répondu à toutes vos interrogations et vous a fourni des astuces pour améliorer vos prochaines grillades de crevettes. Souvenez-vous, la clé est de toujours expérimenter et de trouver ce qui fonctionne le mieux pour vous. Bonne grillade !

READ NEXT



Comment les cultures du monde ont-elles adopté et adapté le concept du barbecue ?

• 5 JUIN 2023



Tout ce que vous devez savoir sur les fours à pizza : FAQ complète

• 30 MAI 2023



Route des vins : Parcourez les célèbres routes des vins et explorez les terroirs viticoles uniques

• 25 MAI 2023



A propos

Agence de Marketing Digital

Contact

DP MEDIAS NEWS - Aix-en-Provence - Paris