

# Brochettes de crevettes marinées Wafu.

**680 g (1½ livres) Grosses crevettes, décortiquées et déveinées**  
**500 ml (2 tasses) Vinaigrette japonaise Wafu® Originale**  
**12 Brochettes**  
**Cilantro fraîchement ciselé pour garnir**

1. Versez la vinaigrette japonaise Wafu® Originale dans un bol de grandeur moyenne. Ajoutez les crevettes et bien enrober de vinaigrette.
2. Couvrez le bol et réfrigérez pendant 2 heures.
3. Embrochez les crevettes.
4. Faire cuire sur un gril préchauffé pendant approximativement 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la crevette devienne rosée.
5. Enlevez les brochettes du gril.
6. Disposez sur une assiette et garnissez avec le cilantro.

**Donne 4 portions.**

Pour une option moins calorique, essayez Wafu® Originale Légère.

**Wafu®, une marinade originale... à la japonaise.**

[www.wafu.ca](http://www.wafu.ca)

**WAFU®**