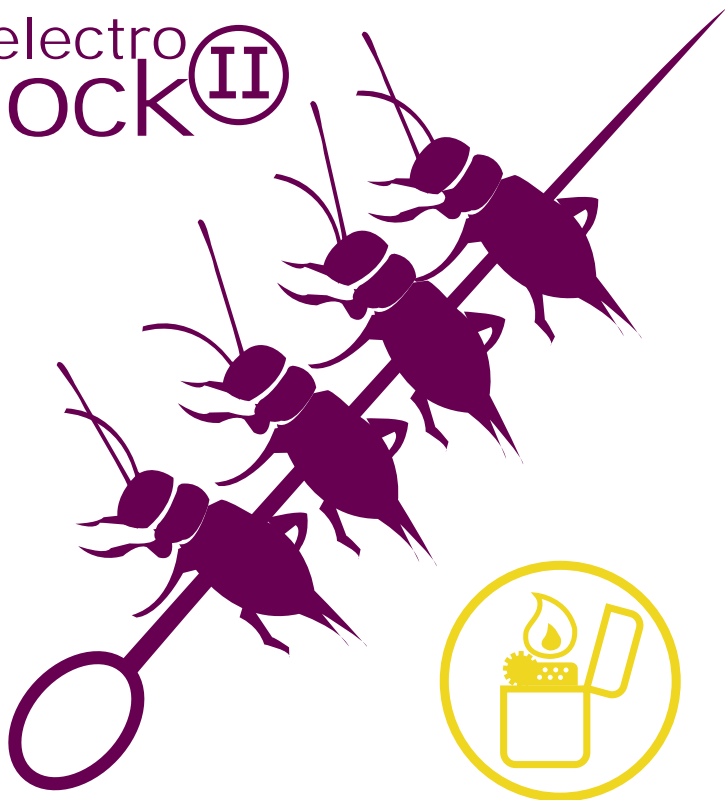


electro shock^{II}



Criquets au barbecue

De la taille d'un doigt, les criquets sont les plus gros insectes facilement disponibles aujourd'hui. Suffisamment volumineux, tout à fait délicieux, d'un goût charnu et fondant comme la viande, ils se prêtent particulièrement bien à la préparation de brochettes. Prévoir trois à cinq criquets pélerins par convive et par brochette. Enfiler alternativement tomate, poivron, oignon et bien sûr les criquets entiers. Saler légèrement avant cuisson et saupoudrer de thym ou d'herbes de Provence. Faire rôtir le tout à la braise. Amusant et facile à préparer à l'occasion d'une soirée barbecue entre amis, par exemple. Servir chaud et croustillant.

Imprimé
en une
couleur
(P.261 +
dorure à
chaud
argent) sur
Mémoires
de Papier
tramé,
rouge de
Japon
250g.