



www.plancha-eno.com

Brochettes de Saint-Jacques roulées au lard

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 8 à 12 minutes

INGRÉDIENTS

16 noix de saint-jacques avec le corail à part

16 fines tranches de lard

1/2 c. à café de thym frais haché finement

1/2 c. à café de romarin frais haché finement

1/4 c. à café de piment d'Espelette

Huile d'olive

CONSEIL

Au moment de servir, vous pouvez remplacer le piment par un filet de vinaigre balsamique.

PRÉPARATION

1. Mélangez le thym et le romarin et saupoudrez un peu du mélange sur chaque tranche de lard.
2. Déposez une noix de saint-jacques par-dessus et roulez le lard autour d'elle, regroupez-les par deux sur une pique à brochettes en alternant avec les morceaux de corail.
3. Faites cuire les 8 brochettes sur la plancha, à feu vif 2 à 3 minutes de chaque côté. Dressez 2 brochettes par convive, saupoudrez d'une pincée de piment d'Espelette et versez un trait d'huile d'olive.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre