



# Brochette de lotte aux olives

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 8 minutes environ

Marinade : 30 minutes

## INGRÉDIENTS

800 g de queue de lotte dépouillée, prête à cuire

32 olives vertes farcies (thon ou piment)

3 citrons non traités

6 c. à soupe d'huile d'olive

## PRÉPARATION

1. Détaillez la queue de lotte (vous pouvez utiliser deux queues de lotte de 400 g chacune) en petites bouchées : il vous en faut 48 (on compte trois bouchées pour 16 brochettes, c'est-à-dire 2 brochettes par personne). Rincez-les et épongez-les. Mettez-les dans un saladier.
2. Lavez et essuyez les citrons. Râpez finement le zeste de 2 citrons et pressez le jus du troisième. Mélangez le jus de citron, le zeste râpé et 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans un bol. Versez la préparation sur les bouchées de lotte. Couvrez et laissez mariner à température ambiante pendant 30 minutes.
3. Enfilez sur chaque pique à brochettes trois bouchées de lotte et 2 olives.
4. Déposez les brochettes sur la plancha à feu assez vif pour 8 minutes de cuisson, en les retournant régulièrement.



Retrouvez  
150 recettes  
dans le livre