

# BROCHETTES DE GAMBAS ET SAINT-JACQUES

Mai 2011 (Actualisé en novembre 2016)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 12 noix de Saint-Jacques (300 g)
- ★ 12 gambas décongelées (400 g)
- ★ 6 tranches fines de poitrine fraîche (85 g)
- ★ 1 citron vert bio
- ★ 4 feuilles de salade feuille de chêne verte
- ★ 1 sachet de court-bouillon déshydraté
- ★ 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 2 brins d'aneth frais
- ★ 1 pincée de piment d'Espelette
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Plat creux, Sauteuse, Casserole, Égouttoir, Piques en bambou de 15-20 cm

Préparation : 15 mn

Macération : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 16,20 € (soit 4,05 € par personne)



## Recette :

Parer les Saint-Jacques (éliminer éventuellement le corail), les rincer et les égoutter sur du papier absorbant. Dans une casserole, porter à ébullition 2 litres d'eau, diluer le sachet de court bouillon, y plonger les gambas et laisser cuire 10 minutes à petits bouillons dès la reprise de l'ébullition. Égoutter et laisser refroidir. Entourer chaque noix de Saint-Jacques avec une demi-tranche de poitrine. Éliminer les têtes des gambas et les décortiquer en gardant le bout de la queue.

Sur chaque brochette piquer alternativement 3 noix de Saint-Jacques et 3 gambas. Prélever les zestes du citron et les détailler en fins bâtonnets, extraire le jus du citron, déposer jus et zestes dans un plat creux, ajouter sel, poivre, thym, piment d'Espelette, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, bien mélanger, ajouter les brochettes en les tournant pour bien les imprégner de la marinade. Garder au frais 30 minutes. Chauffer le reste d'huile dans une sauteuse, faire dorer les brochettes à feu moyen 2 minutes par face.

Les présenter chacune sur une feuille de salade, parsemé d'aneth fraîchement ciselé. Les accompagner d'un riz créole en plat, ou les présenter seules pour une entrée.

## Boisson :

Un Graves blanc ou un Jasnières servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.