

Votre poissonnier vous présente ses

Brochettes **DE LA MER** aux
courgettes, marinade au piment



Brochettes **DE LA MER** aux courgettes, marinade au piment

Pour 4 pers. / 30 min.

Pour la marinade

1 échalote

1 petit piment rouge

½ bouquet de coriandre

Le jus d'un citron vert

6 cl d'huile d'olive

Pour les brochettes

1 courgette

12 cubes de lotte

12 cubes de lieu noir

12 noix de Saint-Jacques

Sel et poivre du moulin

1. Rincez la courgette à l'eau claire et coupez-la en fines lamelles à l'aide d'un économe.

2. Placez les cubes de poisson, les lamelles de courgettes et les Saint-Jacques dans un plat creux.

3. Épluchez puis hachez l'échalote. Hachez le piment finement, ciselez la coriandre.

4. Dans un bol, mélangez le jus de citron, l'huile d'olive, l'échalote, le piment et la coriandre puis versez la moitié de la marinade sur le poisson. Laissez mariner pendant une heure au réfrigérateur.

5. Montez les brochettes sur des pics en bois en alternant les cubes de poisson, les lamelles de courgette et les noix de St Jacques.

6. Assaisonnez de sel et poivre du moulin et faites cuire le tout au barbecue ou à la plancha pendant 5 à 8 minutes en retournant les brochettes régulièrement pendant la cuisson. Servez avec le reste de marinade.