Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Brochettes de Saint-Jacques

Ingrédients

Préparation

Sécher les Saint-Jacques sur du papier absorbant. Couper en deux les bâtons de citronnelle dans le sens de la longueur. Embrocher 4 Saint-Jacques sur les tiges de citronnelle.
Poêler les brochettes avec un peu d'huile d'olive 2 minutes de chaque côté. Les disposer sur assiettes et parsemer quelques grains de fleur de sel, quelques fanes de jeunes oignons émincées, quelques gouttes d'huile pimentée. Servir avec le condiment froid.

Commentaires

16 noix de Saint-Jacques 2 bâtons de citronnelle 2 cl huile pimentée : voir recette Huile piment - citronnelle - curcuma Voir recette Condiment fenouil - raifort - citronnelle

Notes :