

## **BROCHETTE DE ST JACQUES ET FONDUE D'ENDIVES**



Voici une recette qui ravira vos convives et qui est hyper simple à réaliser.

Pour 4 personnes, il vous faut :

- > 16 belles noix de St Jacques (fraîches ou surgelées)
- > 4 endives moyennes
- > 16 fines tranches de lard fumé
- > 4 pics en bois
- > sel/poivre

Lavez et hachez vos endives puis faites-les revenir dans un filet d'huile. Une fois les endives translucides, salez et poivrez à votre convenance et réservez.

Bardez vos noix de St Jacques et enfilez-les sur les pics en bois. Comptez 4 noix par personne. Disposez les brochettes sur une plaque allant au four et poivrez légèrement. Il est inutile de saler car votre lard l'est déjà suffisamment.

Enfournez 10 à 15 minutes th 7/8 en retournant régulièrement les brochettes.

Servez aussitôt avec la fondue d'endives.