

## **BROCHETTE SUCREE SALEE**

### **Ingrédients pour 4 brochettes**

**12 coquilles St Jacques  
12 belles crevettes  
1 ananas frais  
huile d'olive  
un peu de sésame doré**

***Coupez l'ananas en gros dés en veillant bien à enlever le morceau central qui est dur.  
Faire de gros cubes***

***Mettre successivement sur la brochette ces 3 ingrédients comme sur la photo  
Salez, poivrez et mettre des graines de sésame  
Mettre un filet de bonne huile d'olive***

***Préchauffez le four à 180°  
Enfournez environ 12 mn en retournant la brochette à mi cuisson***

***Pour accompagner ce met j'ai réalisé une petite sauce pleine de saveurs d'ailleurs***

***1 boîte de lait de coco 300 gr  
1 citron vert  
sel, poivre  
3 graines de cardamome  
1 demie c à café de curcuma  
du gingembre frais( environ 1 cm de racine râpée)***

***Mettre le lait de coco dans une casserole et faire chauffer. Ajouter le jus de citron vert, le curcuma, sel poivre, les 3 graines de cardamome et laisser infuser 10 mn. remettre à chauffer et râper le gingembre. Laisser réduire à feu doux.***

***Un petit gratin aux patates douces terminera ce plat haut en couleurs.***

***Pour le gratin*  
***3 patates douces  
un peu de crème fraîche allégée  
un peu de gruyère*****

***Faire cuire les patates douces sans les peler jusqu'à ce qu'elle soient bien cuites. Cela prendra environ 20 mn***

***Les éplucher***

***Les couper en rondelles et les placer dans des cocottes individuelles.***

***Y mettre 1 cuillère de crème fraîche allégée***

***Parsemez d'un peu de gruyère et remettre au four environ 10 mn***

***Voilà! Servez le tout et régalez vous.***

**[NICOLE PASSIONS](#)**