

Mixed-grill de la mer

Préparation 30 mn

Marinade 1 h

Cuisson 8 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

16 grosses crevettes crues

8 belles noix de Saint-Jacques

450-500 g de filet de saumon sans la peau

4 fines tranches de lard fumé

Pour la marinade :

12 c à s d'huile d'olive

8 c à s de jus de citron vert

3 c à s de miel

2 gousses d'ail

2 c à c de moutarde

1 bouquet de basilic

4 pincées de piments d'Espelette

Sel

Décortiquer les crevettes en ne laissant que le dernier anneau de la queue.

Couper le saumon en 16 cubes.

Dans un plat creux mélanger la moutarde, l'huile, le jus de citron, l'ail haché, le basilic ciselé et le miel. Assaisonner de sel et piment d'Espelette, émulsionner à la fourchette. Réserver la moitié de cette marinade dans un bol.

Mettre les crevettes, le saumon et les noix d Saint-Jacques dans le plat. recouvrir d'un film étirable et mettre 1 h au frais.

Pendant ce temps mettre 8 brochettes en bambou à tremper dans l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent à la cuisson.

Au bout d'une heure de marinade faire les brochettes en mettant sur chacune une crevette, un cube de saumon, une noix de Saint-Jacques puis à nouveau du saumon et une crevette.

Cuire les brochettes sous le grill du four 2 à 3 mn suivant la puissance du grill puis retourner les brochettes et cuire à nouveau 2 à 3 mn.

Surtout bien surveiller car la cuisson est très rapide et il ne faut pas trop cuire l'ensemble pour que le saumon et les Saint-Jacques soient bien moelleux.

Dans le même temps poêler les tranches de lard fumé dans une poêle antiadhésive et les égoutter sur du papier absorbant.

Servir 2 brochettes par personnes, accompagner d'une tranche de lard fumé et de 4 petits ramequins dans lesquels vous aurez réparti la marinade réservée qui servira de sauce.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>