

Brochettes de Saint-Jacques à la citronnelle, vinaigrette aux fruits de la passion



Préparation : 15 mn

Cuisson : 3 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

16 noix de Saint-Jacques

4 belles poignées de mesclun

3 fruits de la passion

4 tiges de citronnelle

Le jus d'1 citron vert

10 cl de lait de coco (6 cl)

8 c à s d'huile (6 c à s)

Sel de céleri

Sel et poivre du moulin

Couper les fruits de la passion en 2, récupérer le jus et les graines avec une petite cuillère.

Dans un bol mélanger au fouet 5 c à s d'huile d'olive (3 c à s), le jus de citron vert et le lait de coco. Saler et poivrer.

Tailler en biseau la pointe des tiges de citronnelle et piquer 4 noix de Saint-Jacques sur chaque tige. A l'aide d'un pinceau badigeonner légèrement les brochettes avec le reste d'huile et les dorer sur un grill 1 mn 30 de chaque côté.

Disposer chaque brochette sur une assiette, assaisonner de sel de céleri et arroser avec 1 c à s de vinaigrette aux fruits de la passion. Servir chaque brochette avec 1 poignée de mesclun assaisonnée du reste de vinaigrette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>