



6 noix de Saint-Jacques par personne avec le corail

6 tranches de prosciutto

Huile d'olive,

1 gousse d'ail

½ citron

1 orange

1 pomme

25 g de beurre


Faire mariner les noix de saint jacques dans l'ail haché le ½ citron et l'huile d'olive pendant 15 mn

Montez les brochettes plissez une tranche de prosciutto, enfiler sur la brochette puis une b=noix de saint jacques, mettre au four sous le lèche frites arrosez de la marinade et faire griller 8 mn

Pendant ce temps faire revenir le corail avec un peu d'huile ajoutez le jus d'une orange sanguine et mixez finement, je les fais au thermomix

Couper la pomme à la mandoline et faire dorer dans le beurre



Brochettes offertes par mon partenaire [Galantine](#) 



Imprimer la recette