

Brochette de pétoncles et crevettes à la fleur de sel et poivre du moulin

Recette pour 4 personnes

Description

Une brochette à base de pétoncle et crevette, dans toute sa saveur, avec juste un peu de fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre.

Ingrédients

Pour les brochettes

- 12 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- 16 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 45 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Fleur de sel
- 2 Unité(s) Citron

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour les brochettes

Faire tremper les pics à brochette dans l'eau froide pendant vos préparations. Retirez le nerf des pétoncles puis les couper en deux dans le sens de la hauteur. Coupez les citrons en 4. Sur les pics mettre alternativement un demi pétoncle puis une crevette, il faut 3 demi pétoncle et 2 crevettes par brochette. Badigeonnez d'huile d'olive, assaisonnez avec la fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre. Faire chauffer votre grill bien chaud, faire saisir les brochettes des 2 côtés pendant 1 à 2 minutes. Servir avec les quartiers de citron.

Bon appétit!