

Brochettes de mar sobre una plancha



Ingrédients pour 4 personnes:

- 8 Crevettes.
- 8 St Jacques.
- 100 g de dos de Saumon.
- 24 petits piques à brochette.
- 6 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 3 pincées de Sel.
- 6 tours de moulin à Poivre.
- 8 Tomates cerises.
- 8 Kumquats.
- 1 Citron jaune ou une Orange.

Préparation:

- Peler l'agrumes à l'aide d'un économe et récupérer la fine peau, retirer la partie blanche si nécessaire, puis faire de fines lamelles.
- Prélever les suprêmes, puis couper les en 2.
- Couper le dos de saumon en 24 dés identiques

Confection des 8 brochettes de crevettes :

- Commencer par piquer les queues des crevettes (si entières, retirer la tête et ôter le boyau du dos), un cube de saumon puis un quartier de suprême.

Préparation des brochettes de st jacques :

- Piquer les st jacques dans le sens de la base puis la tomate cerise, un cube de saumon puis un quartier de suprême.
- Préchauffer la plancha huilée à feu vif.
- Y faire saisir les brochettes sur chaque face.
- lorsque les brochettes sont légèrement marquées sur toutes les faces, les retirer.
- Baisser le feu de la plancha à feu moyen et laisser-la prendre une douce température
- Remettre les brochettes afin de poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes.

Conseils:

- Avant de déguster rajoutez-y deux pincées de fleur de sel.