

Brochettes de saumon, crevettes et St Jacques

Pour 10 brochettes :

6 pavés de saumon

20 grosses crevettes roses

10 St Jacques

3 tomates

1 gros oignon

4 caïeux d'ail

1 bouquet de persil

huile d'olive

sel et poivre

10 piques à brochettes (si en bois les tremper dans l'eau avant utilisation)

Hacher le persil et l'ail. Couper

les tomates en 8, couper l'oignon en morceaux

Couper le saumon en 30 morceaux (chaque pavé en 5)

Sur des piques à brochettes enfiler:

1 morceau de saumon, un morceau de tomate, une crevette

un morceau d'oignon, une noix de St Jacques, une tomate

un morceau de saumon, un oignon, une crevette

terminer par un morceau de saumon

Mélanger le persil haché avec l'ail, les restes éventuels de tomates et d'oignons que vous hachez également

Saler et poivrer couvrir d'huile d'olive.

Placer les brochettes dans un grand plat et arrosez les du mélange précédent, réservez au moins 1h au frais.

Allumer votre barbecue, dès que les braises sont bonnes déposer les brochettes que vous salez et poivrez sur les deux faces, garder la marinade.

Retourner souvent les brochettes délicatement pour les cuire sans les griller.

Servir avec le reste de la marinade.