



Brochette de noix de Saint-Jacques au lard



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

16 noix de Saint-Jacques
500 grammes de lard petit-déjeuner (fumé)
1 courgette
2 citron vert
huile d'arachide
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Séchez bien les noix de Saint-Jacques, salez-les et poivrez-les.
- 2.** Coupez les tranches de lard petit-déjeuner en deux. Bardez chaque noix de Saint-Jacques dans une tranche de lard petit-déjeuner.
- 3.** Coupez les courgettes en rondelles très fines. Coupez le citron vert en quartiers. Sur des bâtonnets, enfitez les noix de Saint-Jacques bardées de lard, les tranches de courgettes pliées en deux et les quartiers de citron vert.
- 4.** Faites chauffer de l'huile d'arachide dans une poêle et faites-y cuire les brochettes.