



Brochette de poissons avec Le Nectar de ces dames

Préparation : 30 min + 3 h d'attente - Cuisson : 11 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 300 g de filets de saumon
- 400 g de filets de lotte
- Pour la marinade :
- 250 g de crème fraîche
- 2 citrons verts
- 2 gousses d'ail
- 1 dose de filament de safran
- 1/2 cuillère à café de pâte de piment
- sel et poivre

Préparation :

Dans un saladier, fouetter la crème, un citron, les gousses d'ail écrasées, le safran, la pâte de piment, le sel et le poivre. Bien mélanger.

Couper les filets de poisson en gros cubes. Placer le poisson dans le saladier, l'enrober de sauce, et le couvrir d'un film.

Laisser mariner au moins 3 h. Après 3 h : égoutter les cubes de poisson.

Les alterner sur 4 piques à brochettes métalliques, et les ranger dans un plat.

Passer sous le grill du four 8 min, en les retournant. Réserver au chaud. Verser le reste de la marinade et le jus du 2ème citron dans le plat. Chauffer 3 min. Napper les brochettes.