

Brochettes de Saint-Jacques au lard

4 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 16 coquilles Saint-Jacques
- 16 fines tranches de lard
- 20 feuilles de laurier
- 1 c. à café de thym
- Poivre noir, poivre blanc

La **recette**

Etape 1

Laver puis sécher les noix de Saint-Jacques.
Saupoudrer de thym et d'un peu de poivre frais moulu. Ne pas saler.

Etape 2

Entourer chaque noix de Saint-Jacques d'une
tranche de poitrine fumée. Enfiler sur les brochettes par 4 et séparer par une feuille de laurier.

Etape 3

Déposer les brochettes sous le gril du four (ou sur le barbecue pas trop vif). Les retourner
très souvent pour qu'elles cuisent de tous les côtés. En fin de cuisson, le lard doit être bien doré.