

Brochettes de Saint-Jacques aux Ananas et Mangues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|--------------|
| - COQUILLES SAINT JACQUES | 12-24 |
| - MANGUE(S) | 1 |
| - ANANAS | 1/2 frais |
| - CITRON(S) | le jus d'1/2 |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez la mangue en gros cubes de la taille des Saint-Jacques.
- Faites de même avec l'ananas.
- Enfilez sur une brochette en bois, ananas, Saint-Jacques, Mangue.
- Mélangez le jus de citron et l'huile. Assaisonnez de sel et poivre.
- Badigeonnez les brochettes de ce mélange.
- Faites-les cuire sur la plancha bien chaude.

