

Octobre - Mai

Mini brochettes exotiques aux Saint-Jacques

Spécial 
enfants



Mini brochettes exotiques aux Saint-Jacques



Préparation : 25 minutes

Cuisson : 5 minutes

Pour 4 brochettes : 4 noix de Coquille Saint-Jacques,
4 tranches de chorizo doux, 1 quart de mangue mûre, 1 quart d'ananas mûr,
2 cuillères à café d'huile d'olive, 1 citron vert ou jaune

- Demande à un adulte de mettre le four à préchauffer à 220 °C. Sur une table, dispose une planche à découper, puis mets ton tablier : découpe les Saint-Jacques, le chorizo et les fruits en cubes de taille homogène.
- Avec des piques en bois, réalise de jolies brochettes en alternant un morceau de poisson, un dé de fruits et finis par une rondelle de chorizo.
- Dispose toutes tes petites brochettes sur une plaque à four. Arrose-les d'un peu d'huile d'olive, de zestes de citron finement râpés et de quelques gouttes de jus de citron.
- Demande à un adulte de les enfourner, tout en haut du four, 3 à 4 minutes.
- C'est prêt, il faut vite les déguster.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française : plus de 200 espèces de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



La marque des produits
de la pêche française

www.pavillonfrance.fr