

West Coast Sea Products Ltd

Dee Walk, Kirkcudbright, Dumfries & Galloway, Scotland, DG6 4DQ

Tel: 01557 330789 Fax: 01557 331595

Email: info@westcoastseaproducts.co.uk WebSite: www.westcoastseaproducts.co.uk

Coquilles grillées à la sauce basilic

Pour 4 personnes

Temps de préparation: 35 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

16 Noix de coquilles St Jacques

1 à 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

4 brins de basilic

gros sel, poivre fraîchement moulu

Sauce:

1 feuille de laurier

1 cuillerée à café de grains de coriandre concassés

2 tomates pelées et finement coupées en dés

2 cuillerées à café de vinaigre balsamique

1 poignée de basilic fraîchement haché

1 gousse d'ail pilée

150ml d'huile d'olive

2 brins d'origan (marjolaine)

8 brochettes en bois

Mettez les brochettes en bois à tremper dans de l'eau fraîche pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, mélangez tous les ingrédients pour la sauce dans une casserole avec le gros sel et le poivre. Chauffez à feu doux sans laisser bouillir. Gardez chaud.

Mettez une plaque à griller sur feu vif jusqu'à ce qu'elle soit chaude.

Enfilez les noix sur les brochettes, badigeonnez-les avec l'huile d'olive et placez-les sur la plaque à griller. Laissez cuire pendant 2 à 3 minutes de chaque côté.

Assaisonnez et placez les brochettes sur les assiettes. Enlevez la feuille de laurier de la sauce. Versez la sauce sur les brochettes et assiettes. Garnissez avec les brins de basilic et servez immédiatement.

C'est délicieux !