

# West Coast Sea Products Ltd

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

Tel: 01557 330789 Fax: 01557 331595

Email: [info@westcoastseaproducts.co.uk](mailto:info@westcoastseaproducts.co.uk) WebSite: [www.westcoastseaproducts.co.uk](http://www.westcoastseaproducts.co.uk)

## Brochettes de St Jacques à la sauce basilic

Pour 4 personnes

8 Noix de coquilles St Jacques avec corail

6 cuillerées à soupe d'huile d'olive

16 feuilles de basilic

4 cuillerées à soupe de basilic broyé

8 tranches de jambon de Parme

1 gousse d'ail finement haché

1 tomate épépinée et finement coupée

1 à 2 cuillerées de vinaigre balsamique

sel, poivre

Commencez par préparer la sauce: chauffez l'huile à feu vif dans une petite casserole. Quand l'huile est bien chaude, mélangez-y la tomate, l'ail et le basilic pilé. Ne vous inquiétez pas si la sauce grésille, c'est normal! Remuez et ajoutez le vinaigre, le sel et le poivre.

Beurrez une plaque ou un plat allant au four.

Détachez le corail des noix et mettez-les de côté.

Coupez chaque noix en deux dans le sens horizontal. Posez une feuille de basilic sur chacune d'entre elles et enveloppez-les dans ½ tranche de jambon de Parme.

Enfilez 4 morceaux par brochette, ajoutez les coraux, badigeonnez avec la sauce.

Faites cuire sur le gril pendant 2 à 3 minutes de chaque côté.

Disposez les brochettes sur des assiettes chaudes, arrosez-les avec le reste de sauce.

Servez immédiatement.