

# Brochettes de st jacques au jambon de Vendée

CUISIMAGES

Réf :  
2602

Type :  
Coquillages

Préparation :  
30 min  
Repos: 30 min

Cuisson :  
10 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g de noix de st jacques (moyen calibre)
- 120 g de jambon de Vendée
- 1 bol de lait
- 4 pics pour brochettes en bois

## Accompagnement :

- 2 grosses pommes de terre
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- Ciboulette



Mettez les pics en bois dans une bouteille d'eau pendant 30 min environ. Cela évitera aux pics de brûler lors de la cuisson sur le barbecue.

Placez les noix de st jacques dans un récipient et les recouvrir de lait (laissez pendant 30 min aussi.)



Découpez les morceaux de jambon en lanières de façon à pouvoir enrouler les noix de st jacques (si elles sont de gros calibre, rien ne vous empêche de les couper en deux puis de les enrouler ensuite.)



Constituez une brochette de noix de st jacques enroulées de jambon.

Une fois les brochettes terminées, réservez.



Préparez le barbecue. A défaut, le barbecue électrique fait très bien l'affaire.

Posez les brochettes sur la grille et tournez les toutes les 2 min environ afin de bien dorer chacune des faces.

Si vous avez l'occasion de réaliser cette recette avec un vrai barbecue, faites cuire des pommes de terre enrobées de papier aluminium et mettez les dans les braises (cuisson environ 30 min).



## Conseils

Faites un duo de brochettes différentes.

Accompagnez les brochettes de pommes de terre au four avec de la crème fraîche et de la ciboulette.

## Variante Vins

Remplacer le Jambon de vendée par de la poitrine fumée ou du bacon.

Pouilly Fumée, Muscadet