

BROCHETTES DE PÉTONCLES À LA MAROCAINE ET CHORIZO

Ingrédients : pour 4 portions

Marinade sèche

- Le zeste râpé de 1 citron
- 2 c. à thé (10 ml) de persil séché
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de sel (*mis ½ c. à thé / 2 ml*)
- 1 c. à thé (5 ml) de gingembre moulu
- 1 c. à thé de coriandre moulue
- 1 c. à thé de paprika doux ou fort
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre moulu
- ½ c. à thé (2 ml) de cumin moulu
- Une pincée de cannelle moulue (*j'ai omis*)
- Une pincée de poivre de Cayenne

Brochettes

- 1 ½ lb (675 g) de pétoncles, éponnés
- 1 saucisse chorizo tranchée en rondelles de ¼ po (½ cm) d'épaisseur
- 8 brochettes de bois moyennes, trempées dans l'eau 30 minutes

Préparation :

Marinade sèche

- Dans une assiette, assécher le zeste de citron au four à micro-ondes environ 2 minutes en remuant à mi-cuisson. Laisser refroidir.
- Dans un bol, mélanger le zeste de citron refroidi avec le reste des ingrédients.

Brochettes

- Régler le barbecue à puissance moyenne. Huiler la grille.
- Enrober les pétoncles de marinade sèche. Enfiler les pétoncles sur les brochettes en alternant avec les tranches de chorizo. Laisser mariner 15 minutes.
- Griller les brochettes de 2 à 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à la cuisson désirée.

Pour le service : servir avec un couscous et une salade verte

Ma suggestion : accompagner ces brochettes d'un beurre aromatisé

Source : Ricardo cuisine.com

<http://www.ricardocuisine.com/recettes/3872-brochettes-de-petonscles-a-la-marocaine-et-chorizo-grille>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 27 septembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/09/brochettes-de-petonscles-la-marocaine-et.html>