



CHOUCROUTE & BROCHETTE DE ST JACQUES

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 500 g de choucroute cuite
- 16 noix de St Jacques
- 50g de beurre mou
- 2 carottes
- 1 c.à.s de miel
- 1/2 c.à.s de baies genièvre
- 1 c.à.s d'huile
- 1 c.à.s de sauce soja
- Grains de cumin & poivre
- Persil

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 15 minutes
- 4 personnes

01 Mixer le beurre avec le genièvre et le persil. Piquer 4 noix de St Jacques par brochette, poivrer et couvrir de beurre.

02 Chauffer à l'huile les carottes détaillées en cubes. Remuer en ajoutant la choucroute, le miel, la sauce soja et le cumin. Goûter et rectifier si nécessaire. Laisser mijoter à feu doux 10 min à couvert.

03 Cuire les brochettes sous le grill du four chaud. Déposer sur un lit de choucroute et servir.