




8 PERSONNES

 Préparation : 1h00

 Cuisson : 20 min

- 150 g de chaource
- 800 g de Noix de Saint-Jacques
- 8 tiges de romarin
- 250 g de tomates cerises
- 500 g de courgettes de différentes couleurs (vertes, jaunes)
- 100 ml d'huile d'olive

POUR LA SAUCE :

- 200 g de beurre
- 150 g d'échalotes
- 10 ml de vinaigre d'alcool coloré
- 10 ml de vin blanc

Tapas/Entrée

BROCHETTE DE ROMARIN AUX SAINT-JACQUES & CHAOURCE SUR GRILL

1. Découpez le chaource en gros dés.
2. Préparez les noix de Saint-Jacques, lavez-les et égouttez-les.
3. Lavez les tomates cerises et les courgettes.
4. Levez les courgettes en boules à l'aide d'une cuillère à pomme noisette, en conservant la peau. Blanchissez les boules puis étuvez-les pendant 5 min au beurre et réservez.
5. Enfilez les noix de Saint-Jacques, les tomates, les boules de courgettes et les dés de chaource sur les tiges de romarin.
6. Préparez la sauce : ciselez les échalotes. Réalisez une réduction avec le vin, le vinaigre et les échalotes ciselées. Incorporez le beurre en parcelles tout en fouettant puis assaisonnez.
7. Quadrillez les brochettes sur le grill et présentez-les dans une assiette accompagnées d'un trait de sauce.

avec le soutien du Conseil Général de l'Aube et de la Région Champagne-Ardenne