



Poissons

Brochettes de lotte à la citronnelle



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

136

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les brochettes

400 g **Lotte(s)**
4 **Bâton de citronnelle**
12 **Tomate(s) cerise**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Curry**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des brochettes

- 1 Couper le filet de lotte en dés.
- 2 Embrocher les dés de lotte sur les tiges de citronnelle en alternant : un dé de poisson, une tomate cerise, un dé de poisson...
- 3 Hacher le bâton de citronnelle restant.
- 4 Mélanger l'huile d'olive, le sel, le poivre et la citronnelle hachée dans un bol.
- 5 Poser les brochettes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Les arroser avec le contenu du bol.
- 7 Enfourner à 220°C pendant une petite dizaine de minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les brochettes du four et les déposer dans un plat.
- 2 Saupoudrer avec du curry et servir.