



Les plats principaux

Brochettes de saumon-scampi au maïs doux

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes saumon (filets en 8 pavés)
1 cuillère à café de poivre de cayenne
8 scampi's (épluchés et nettoyés)
6 tranches du jambon serrano
20 grammes de beurre salé
1/2 ananas (en 8 pavés)
4 maïs doux (des épis)
poivre
sel

Méthode de préparation

Salez et poivrez le saumon et les scampis. Coupez les tranches de jambon en deux sur la longueur. Enroulez une tranche de jambon autour de chaque pavé de saumon. Enfilez en alternant sur 4 piques 2 pavés de saumon, 2 scampis et 3 dés d'ananas. Salez et poivrez.

Enlevez les feuilles des épis de maïs et rincez les épis sous l'eau courante. Grillez les épis légèrement tout autour. Ensuite tartinez-les de beurre fondu et saupoudrez avec le poivre de Cayenne. Badigeonnez les brochettes de saumon avec de l'huile d'olive puis grillez-les bien sur le barbecue. Servez-les avec les épis!

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette
Barbecue

