



# Brochettes de lotte

## à la plancha ou au barbecue (4 personnes)

*Vous pouvez remplacer la lotte par des poissons à chair ferme comme le cabillaud, saumon, grondin, thon, roussette...*

### > INGREDIENTS

- 600 g de chair de lotte
- 7 à 8 tranches de lard fumé
- 2 gousses d'ail
- 5 cuillères à café d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de piment doux ou fort
- 1 petit bouquet de coriandre et de persil
- 1/2 cuillère à café de curry (ou colombo, ou cumin en poudre)

### > PREPARATION

1. Laver le persil et la coriandre et éplucher l'ail
2. Hacher ensemble le persil, la coriandre et l'ail
3. Préparer une marinade en mélangeant les herbes, l'ail, le piment avec le cumin (ou le colombo, ou le curry en poudre).
4. Couper la lotte (ou le poisson) en dés
5. Mettre dans la marinade environ 1 heure
6. Enfiler la lotte (ou le poisson) sur les piques à brochette.
7. ajouter des tranches de lard, des crevettes décortiquées, des tomates cerises, des poivrons, des oignons... selon vos goûts
8. Cuire les brochettes 5 minutes en retournant à mi-cuisson

