

Brochettes de Saint-Jacques au pesto

Le barbecue, ce délice estival tellement apprécié ! Il permet des cuissons minute, parfait pour ne pas s'embêter en cuisine et profiter de votre terrasse. Parce que c'est tout de même beaucoup plus agréable de profiter de l'ombre et de la brise que de mourir de chaud en cuisine devant les fourneaux, "ménageons-nous" et faisons bosser Monsieur le barbecue ! Mais en général, c'est le combo saucisses/brochettes qui tient le haut du pavé, et squatte la grille... Alors pour les laisser un peu tranquilles, je vous propose de partir vers la mer et de tenter de délicieuses noix de Saint-Jacques enrobées de sauce au pesto ! Vous verrez ça s'associe très bien, et vos convives vous n'en laisseront pas une, de noix ;) Laissez-vous tenter par les associations marines, ce n'est peut-être pas ce qui nous vient tout de suite à l'idée, mais c'est terriblement addictif une fois grillé ;) Pour étoffer un peu vos brochettes, vous pourrez même intercaler des tomates cerises, ou des morceaux de courgette entre chaque Saint-Jacques :)

[Imprimer](#)

Brochettes de Saint-Jacques au pesto

Auteur: Un flo de bonnes choses

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 8 minutes

Temps total: 18 minutes

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

pour 4 personnes

Ingredients

- 400 g de [noix de Saint Jacques sans corail](#)
- 3 cuillères à soupe bombées de pesto
- 1 citron vert pour le service

Instructions

1. La veille, faites décongeler les noix de Saint-Jacques au réfrigérateur. 2 heures avant la cuisson, les enrober de pesto et les laisser mariner ainsi au frais. Allumer votre barbecue. Disposer les noix par 4 sur des pics à brochette. Les griller environ 4 minutes par face. Servir accompagnés de quartiers de citron vert.
2. Astuce : Si vraiment vous n'êtes pas fans de Saint-Jacques, utilisez des gambas que vous aurez décortiquées au préalable ;)

Astuce : Si vraiment vous n'êtes pas fans de Saint-Jacques, utilisez des gambas que vous aurez décortiquées au préalable ;)
