# YAKITORI DE ST-JACQUES

**Pour 6 personnes préparation 20/25mn cuisson 1H**

|  |  |
| --- | --- |
| 18 noix de st-jacques | 1 cuillère à soupe de cassonade |
| 6 tiges de citronnelles ou brochettes | 1 cuillère à café de gingembre frais râpé |
| 4 cuillères à soupe sauce soja | 2 cuillères à soupe d’huile d’olive |
| 3 cuillères à soupe de saké |  |



1°) Striez les noix de st-jacques (comme les magrets pour cuire le côté peau) et enfilez-les sur une tige de citronnelle ou brochette.

2°) Mélangez la cassonade, la sauce soja, le saké, le gingembre et l’huile d’olive pour faire une marinade et laissez les st-jacques tremper pendent 30mn

3°) Egouttez les brochettes. Faites chauffer une poêle et revenir les st-jacques 1mn30 de chaque côté. Retirez et réservez les st-jacques.

4°) Faites réduire la marinade, une fois épaissi badigeonnez-en les brochettes.

# HOUMOUS

|  |  |
| --- | --- |
| 1 petite boîte de pois chiche | Le jus d’un citron vert |
| ½ botte de coriandre | 2 cuillères à soupe d’huile d’olive |
| ½ gousse d’ail | Sel, poivre |
| 3 cuillères à soupe de crème fraîche |  |

1°) Dans un mixeur, mettez tous les ingrédients et mixer. C’est prêt !!!!

