

Brochettes de pétoncles au citron vert



Pour 4 personnes

2 kg de pétoncles - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1 jus de citron vert + 1/2 zeste - 1 cuillère à café de romarin finement hachée - sel et poivre.

Epluchez les pétoncles, bien les laver et les essuyer sur du papier absorbant.

Dans un saladier, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron vert et le zeste, le romarin.

Ajoutez les pétoncles, salez et poivrez.

Réserver au frais 30 minutes.

Installez les pétoncles sur les pics en bambou.

Faire griller 2 minutes de chaque côtés sur la plancha ou sur un grill.

Servez avec une petite salade verte ou des tomates juste salées et poivrées.

