Lotte aux courgettes et au lard fumé

Plat Principal

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de petites courgettes
- 800 g de lotte
- 12 feuilles fraîches de laurier
- 4 petits oignons grelot
- 16 fines tranches de lard de poitrine fumé
- 25 g de beurre
- Sel, poivre

USTENSILES

- Un barbecue

PRÉPARATION

1. Coupez la lotte en 16 grosses noix. Entourez chaque morceau d'une tranche de lard. Lavez les courgettes et coupez-les grosses rondelles, pelez les oignons.
2. Composez vos brochettes de la façon suivante : 1 tranche de courgette, une noix de lotte au lard, 1 feuille de laurier pliée en deux, 1 oignon, 1 noix de lotte, 1 feuille de laurier, 1 noix de lotte, 1 tranche de courgette.
3. Faites chauffer le gril de votre barbecue placé sur une braise atténuée.
4. Disposez les brochettes sur la grille déjà chaude et enduite de beurre., arrosez-les de beurre fondu. Salez et poivrez.
5. Faites cuire 15 minutes en les retournant aux 2/3 de la cuisson. Veillez à ne pas placer la grille trop près de la braise car ces brochettes ne doivent pas vraiment griller mais simplement rissoler par endroits.