



**eno**  
MANUFACTURE  
1909

Retrouvez toutes les recettes sur  
[www.plancha-eno.com](http://www.plancha-eno.com)

# Brochettes de Saint-Jacques et mangue passion

Dorian Nieto

Pour 4 personnes  
Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 10 minutes

## INGRÉDIENTS

16 noix de Saint-Jacques avec leur corail  
1 mangue  
2 fruits de la passion  
1 cuil. à soupe de sucre en poudre  
1 cuil. à soupe de citron vert  
Huile de tournesol  
2 tiges de menthe effeuillées  
Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Pelez la mangue puis coupez-la en 12 cubes d'environ 2cm de côtés. Coupez le reste de la mangue en petits cubes.
2. Videz les fruits de la passion dans une petite casserole, ajoutez le jus de citron, le sucre et 2 cuil. à soupe d'eau. Portez à ébullition, baissez le feu puis laissez sur le feu pendant trois minutes. Filtrez le contenu de la casserole, videz dans un bol et ajoutez les petits morceaux de mangue. Vous pouvez ajouter quelques graines de fruit de la passion pour donner un peu de croquant.
3. Faites chauffer la plancha à feu vif.
4. Piquez les noix de Saint-Jacques et les cubes de mangue sur des piques. Badigeonnez les brochettes au pinceau avec de l'huile puis déposez-les sur la plancha. Faites-les dorer des deux côtés. Éteignez la plancha.
5. Déposez les brochettes sur un plat, salez et poivrez.
6. Versez un filet d'huile sur la plancha et faites sauter très rapidement les corails.
7. Servez les brochettes et les corails, arrosez avec un peu de mangue au fruits de la passion et terminez en parsemant les feuilles de menthe.