

## Brochettes de flétan et crevettes

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

### **Préparation**

- Couper les flétan en gros morceaux. Roulez-les dans du sel et laisser reposer environ 20 minutes. Rincer et essuyer le poisson et le badigeonner de pesto. Rouler du bacon autour des morceaux de poisson.
  - Décortiquer les crevettes.
  - Couper le concombre dans sa longueur, retirer les pépins et le couper en larges morceaux.
  - Piquer en alternance des morceaux de poisson, des crevettes et le concombre sur des brochettes.
  - Mélanger la moutarde et l'huile, en badigeonner les brochettes.
  - Cuire sur le barbecue env. 6 minutes en retournant les flétan régulièrement.
  - Servir avec de la semoule ou une salade de pommes de terre.
- 500 g de filet de flétan
  - 1 cuillère à soupe de pesto
  - 4 tranches de bacon
  - 12 crevettes roses
  - $\frac{1}{2}$  concombre
  - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - 2 cuillères à café de moutarde