



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Brochette Teriyaki aux noix de Saint Jacques .



*Ingrédients pour 2 brochettes :*

- 1 c.à.s de sucre
  - 1 c.à.s d'huile de noix
  - 2 c.à.s de sauce soja
  - 3 crevettes moyennes
  - 6 grosses noix de Saint Jacques avec corail
  - Graines de sésame
- 
- Dans un saladier mélanger l'huile, la sauce soja et le sucre
  - Faire mariner les noix de Saint Jacques dans ce mélange pendant 30 minutes minimum
  - Faire revenir les noix de Saint Jacques rapidement dans une poêle, en arrosant de la marinade
  - Les embrocher sur un pic en bois, servir avec du riz et de la sauce soja

