

# Brochettes de cabillaud au laurier

CUISIMAGES

Réf :  
2011

Type :  
Poissons

Préparation :  
10 min  
Repos: 30min

Cuisson :  
6/8min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingédients pour 4 personnes

- 400 g de queue de cabillaud
- 2 citrons
- 8 feuilles de laurier
- 12 olives aux herbes
- 3 cuillères à soupe d'huile
- Poivre blanc



Détaillez le poisson en 16 cubes de grosseur identique.

Déposez les dans un plat creux et ajoutez les feuilles de laurier ainsi que les olives aux herbes.



Arrosez avec le jus d' ½ citron et l'huile.

Poivrez.

Mélangez délicatement et couvrez d'un film plastique.



Laissez macérer au réfrigérateur pendant 30 min en mélangeant de temps à autre.

Coupez 12 fines rondelles de citron et dressez les brochettes en alternant les ingrédients. Faites cuire au grill ou à la plancha 6 à 8 min en retournant régulièrement les brochettes.



## Conseils Variante Vin

Accompagnez d'une pomme de terre au four au laurier (et de crème fraîche).

Chablis