

## *Brochettes de Gambas et Saint-Jacques, Sauce Crème Aneth*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- Gambas	12
- Coquilles Saint Jacques	8 (avec le corail)
- Crème Fraîche	200 ml
- Citrons	le jus d'½
- Aneth	
- Ail en Poudre	
- Huile d'Olive	un trait
- Herbes de Provence	
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Enfilez successivement sur des piques à brochette, une gambas, une Saint-Jacques, une gambas, une nouvelle Saint-Jacques et terminez par une gambas. Arrosez avec un peu d'huile puis salez et poivrez. Ajoutez encore un peu d'ail et d'herbes de Provence. Réservez.
- Dans un caquelon, versez la crème fraîche, salez et poivrez. Ajoutez l'aneth et chauffez doucement. Lorsque la crème commence à bouillir, ajoutez le jus de citron et laissez épaissir quelques instants. Réservez.
- Faites alors griller rapidement les brochettes dans une poêle chaude.
- Servez-les sur la sauce à l'aneth.

