

recette écomiam

## BROCHETTES DE THON



4 pers.



20 min  
(+ 1 h)



30 min

### Ingrédients

#### Surgelés écomiam

- 40 g de pavé de thon germon décongelé
- 150g de poitrine fumée tranchée décongelée
- 1kg de poêlée de pommes de terre grenaille surgelées
- 20g d'échalotes de Bretagne surgelées

#### Épicerie / Marché

- 400g de tomates cerises
- 1/2 citron
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Des piques à brochette

### Préparation

- Coupez le thon en cubes et réservez.
- Coupez le citron en deux. Dans un saladier pressez le jus d'un demi citron.
- Ajoutez l'huile d'olive, l'échalote et la pincée de piment d'Espelette. Salez & poivrez.
- Mélangez la marinade, ajoutez le thon et mélangez. Réservez au réfrigérateur pendant 1h.
- Coupez les tranches de poitrine en deux et enroulez chaque cube de thon avec.
- Assemblez chaque brochette en alternant les tomates cerises et les cubes de thon.
- Sur un grill chaud et graissé, faites cuire les brochettes environ 15 min.
- Chauffez la poêlée de pommes de terre à la poêle pendant 15 min, à couvert jusqu'à mi-cuisson, en mélangeant régulièrement.

Bon appétit !