

# Brochette de pétoncles et ananas, sauce au lait de coco gingembre et maracuja, haricots verts en persillade, pépins de grenade

Recette pour 4

## Description

Une brochette aux saveurs de la Guadeloupe, accompagnée de haricots verts en persillade.

Avec une sauce sucrée et acide.

## Ingrédients

### Les pétoncles

- 12 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 1 Unité(s) Oignon
- 4 Unité(s) Pics à brochette
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Sauce

- 1 Cuil. à soupe Sirop d'hibiscus
- 1 Unité(s) Lime
- 10 Gr Gingembre mariné japonais
- 2 Unité(s) Maracuja
- 50 Gr Chair de coco fraîche
- 1 Unité(s) Piment végétarien
- 200 Ml Lait de coco
- 1 Cuil. à thé Sauce soya
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Haricots verts en persillade

- 450 Gr Haricots verts
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 8 Branche(s) Persil plat
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Finitions

- 1 Unité(s) Pomme-grenade
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Enlevez le muscle des pétoncles. Détaillez l'ananas en cubes de la même taille que les pétoncles.

Pressez les limes, hachez le gingembre mariné, le piment et la chair de coco.

Ciselez la moitié de l'oignon, détaillez l'autre moitié en cubes (comme l'ananas).

Équeutez les haricots verts, hachez l'ail et le persil.

Défaire les pépins de la pomme-grenade.

### Brochettes

Préparez les brochettes en enfilant successivement les pétoncles, les morceaux d'ananas et l'oignons.

Saisissez les brochettes dans une poêle suffisamment grande avec de l'huile. Saisissez-les d'un seul bord durant 2 minutes.

### Sauce

Dans la même poêle, faites suer l'oignon ciselé avec une noix de beurre. Ajoutez ensuite le gingembre, le piment et la chair de coco.

Ajoutez le maracuja, le lait de coco, le jus de lime, la sauce soja et le sirop d'hibiscus.

À la reprise de l'ébullition, baissez le feu et disposez les brochettes dessus avec le côté saisi vers le haut, afin de terminer la cuisson durant 2 minutes.

### Haricots verts

Dans une casserole remplie d'eau bouillante salée (10gr au litre), plongez les haricots verts environ 5-8 minutes suivant la grosseur.

Immédiatement, égouttez-les et plongez-les dans un bain d'eau glacée pour bloquer la chlorophylle (garder la couleur verte).

Au moment de servir, faites revenir vos haricots dans une poêle chaude avec du beurre et de l'huile, en y ajoutant l'ail haché et le persil.

Vérifiez l'assaisonnement.

### Montage de l'assiette

Disposez un lit de haricots verts en persillade, déposez dessus une brochette de pétoncles et sa garniture.

Arrosez l'ensemble de la sauce, finalisez avec quelques pépins de pomme-grenade et des pousses.

**Bon appétit!**