

BROCHETTES AUX PÉTONCLES *et aux poivrons rôtis*

12 brochettes

12	petites brochettes de bambou	12
30 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	2 c. à s.
9	têtes de champignons frais, coupées en 4	9
250 g	pétoncles	½ lb
1	bocal (170 ml/6½ oz) de piments rôtis PASTENE, coupés en cubes	1
125 ml	chapelure assaisonnée PASTENE	½ tasse
	jus de 1½ citron	
	huile d'olive extra vierge PASTENE	
	quartiers de citron	

- Faire tremper les brochettes dans de l'eau chaude pendant 10 minutes. Préchauffer le gril du four.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire cuire les champignons pendant environ 4 minutes.
- Enfiler les pétoncles, les champignons et les cubes de piment sur les brochettes.
- Badigeonner chaque brochette de jus de citron et d'huile d'olive, puis parsemer de chapelure.
- Déposer les brochettes dans un plat allant au four et les faire cuire à 5 cm (2 po) du gril pendant environ 4 minutes, en les tournant après 2 minutes. Servir avec des quartiers de citron.

