

Brochettes à la créole

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de blanc de dinde
- 1 œuf
- 10 cl de crème liquide
- 2 citrons verts
- 10 feuilles de marjolaine
- 1 gousse d'ail hachée
- 150 g de chapelure
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- muscade
- sel, poivre.

Sauce:

- 150 g de mayonnaise
- 1 œuf dur
- 3 cornichons
- le jus d'1/2 citron vert
- 1 cuil. à soupe d'oignon haché
- 1 cuil. à soupe de persil haché
- 1 cuil. à café de câpres
- 1 cuil. à café de moutarde forte
- sel, poivre moulu.

ETAPES DE PRÉPARATION

1 Hachez le blanc de dinde, mettez-le dans un saladier. Ajoutez-lui la gousse d'ail hachée, l'œuf, sel, poivre, muscade râpée et 60 g de chapelure. Mélangez, puis ajoutez la crème liquide de manière à obtenir une préparation homogène.

2 Formez des boulettes de farce de la taille d'une noix et passez-les dans le reste de chapelure. Lavez les citrons verts, essuyez-les et taillez-les en quartiers. Allumez le barbecue ou le gril du four.

3 Préparez la sauce : hachez les cornichons, les câpres et l'œuf dur. Dans un bol, versez la mayonnaise, la moutarde, le jus de citron et tous les éléments hachés. Salez légèrement et poivrez généreusement.

4 Sur des brochettes mouillées, enfiler les boulettes, les quartiers de citron et les feuilles de marjolaine. Arrosez d'un filet d'huile et faites griller 10 min en les retournant souvent. Servez avec la sauce.