





Préparation : Pour la marinade, mélanger les oignons, l'ail, le piment, la coriandre, la menthe, le cumin, le paprika, le safran, l'huile d'olive, le jus de citron et le sel. Tourner le poisson plusieurs fois dans la marinade. Couvrir et mettre au frais pendant **2 heures**. Préchauffer le grill avec grille sur **degré 9 (petit grill degré 7)** pendant **10 minutes**.

Piquer en alternance des morceaux de poisson avec la feuille de laurier et une pomme de terre chaude sur la pique en bois. Badigeonner la grille d'huile. Faire griller sur la grille environ **3-4 minutes** de chaque côté jusqu'à ce que le poisson soit cuit et bien doré.

Recommandation : On peut déjà préparer les brochettes. Mariner le poisson et piquer avec les feuilles de laurier. Cuire les pommes de terre en dernier et les piquer encore chaudes. Ou bien régénérer brièvement les pommes de terre cuites dans le vario-cuiseur ou le four à vapeur. Les brochettes de poisson peuvent être aussi préparées sur la tôle à pâtisserie.

Brochette de lotte à la Marocaine

Appareil Gaggenau : grill avec grille
ou tôle à pâtisserie

Préparation : 20 minutes
plus 2 heures pour la marinade

Recette pour 10 brochettes

Ingrédients :

450 g de lotte, coupée en dix morceaux

10 petites pommes de terre, pelées
et chaudes

10 feuilles de laurier

Ingrédients pour la marinade :

1 petit oignon rouge finement haché

1 gousse d'ail

1 piment rouge finement haché

2 c. à soupe de coriandre verte finement
hachée

1 c. à soupe de menthe finement hachée

1 c. à café de cumin arabe

1 c. à café de paprika en poudre

1 pincée de safran

Huile d'olive

Jus d'un citron

Sel