



# Brochettes de Lotte aux Herbes au Barbecue

**Quantité : 4 Personnes**

Temps de préparation : **5 mn**

Temps de cuisson : **10 mn**

**Ingrédients :** 800 g de lotte désossée, 8 oignons

**Pour la marinade (30 mn) :** 2 citrons verts, 1 branche de thym, 1 branche de romarin, 2 gousses d'ail, sel & poivre.

- 1** Pressez les citrons verts, versez le jus dans un saladier, ajoutez le thym et le romarin.
- 2** Epluchez les gousses d'ail, écrasez la pulpe avec un presse-ail au dessus du saladier, salez et poivrez.
- 3** Coupez la lotte en cube, épluchez les oignons.
- 4** Mettez les oignons et lotte dans la marinade, mélangez bien, recouvrir le saladier d'un film plastique et laissez reposer 30 mn au frais.
- 5** Répartissez les oignons et la lotte sur 4 brochettes avec un peu d'huile, et faites les griller pendant 8 à 10 mn en les retournant régulièrement et en les arrosant de marinade.