

# Brochettes de lotte aux pêches d'ici et au thym



**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 15 mn**  
**Cuisson : 15 mn**

## Ingrédients

- 2 grosses pêches jaunes d'ici assez fermes
- 1 kg de queue de lotte dépouillée et coupée en 16 morceaux de 3 cm de côté
- 8 fines tranches de bacon
- 3 cuillères à soupe de thym
- poivre du moulin
- fleur de sel

## Préparation

Préchauffer le four à 220°C.

Laver soigneusement les pêches sous l'eau froide, puis couper chacune d'elle en 8 quartiers autour du noyau.

Couper les tranches de bacon en 2. Rincer 8 brins de thym et les sécher.

Déposer les morceaux de lotte dans un plat, ajouter l'huile, le sel et le poivre du moulin.

Piquer tout à tour sur chaque brochette 2 morceaux de lotte enroulés dans le bacon et les quartiers de pêches, ajouter un brin de thym.

Enfourner les 8 brochettes et laisser cuir 15 mn environ en les retournant une fois.

Servir aussitôt avec un quinoa aux herbes, du blé concassé et du riz blanc.