

## Brochettes de dinde au romarin, lard et pruneaux

*Pour 4 personnes:*

*300g d'escalopes de dinde très fines, 12 gros pruneaux, 6 tranches fines de lard fume,*

*12 brochettes de romarin, sel, poivre et 1 filet d'huile d'olive.*

*Pour la garniture : 150g de quinoa, 1 grosse tomate, 1 oignon nouveau, 1 c à c de gingembre frais haché.*

*Cuire le quinoa dans de l'eau bouillante salée. Éplucher la tomate et l'épépiner, la couper en petits cubes.  
Égoutter le quinoa, ajouter le gingembre et la tomate. Vérifier l'assaisonnement.*

*Découper en lamelles sur la longueur les escalopes.*

*Disposer une 1/2 tranche de lard sur chaque lamelle, mettre un pruneau au milieu et rouler chaque escalope. Piquer une brochette de romarin dans chaque bouchée.*

*Chauffer l'huile dans une poêle, saler les brochettes et colorer les sur les 2 faces à feu assez vif.*

*Poser les brochettes sur le quinoa.*

