



# Brochettes de saucisse de Montbéliard aux langoustines

Préparation : 15 min



Cuisson : 5 min

**POUR 4 PERSONNES**



2 FAÇONS DE CUIRE NOS SAUCISSES



**25 MINUTES**

à p'tit bouillon,  
sans percer la peau !

**13 MINUTES**

en cuisson sous pression  
pour les plus pressés !



- 2 saucisses de Montbéliard à cuire **m.s**
- 8 queues de langoustines
- 2 blancs de poireaux
- 8 tomates cerises

- 2 càs d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- Sel et poivre

- Faites cuire les saucisses de Montbéliard selon les instructions recommandées.
- Décortiquez les langoustines puis coupez les saucisses en rondelles.
- Réalisez les brochettes en intercalant des queues de langoustines, des morceaux de saucisses, et terminez par 1 tomate cerise.
- Badigeonnez les brochettes d'huile d'olive et saupoudrez-les de thym et de romarin.
- Passez les brochettes 10 min au grill.
- Pendant ce temps, faites fondre le blanc de poireaux finement ciselé dans une cuillerée d'huile d'olive. Ajoutez un peu d'eau, du sel, du poivre.
- Servez sur l'étuvée de poireaux et dégustez.



Conseils : Vous pouvez accompagner vos brochettes de salade verte.

