



## BROCHETTES DE MONTBÉLIARD AUX LANGOUSTINES



Pour 4 personnes 

Préparation : 20 min 

Cuisson : 12 min 

### INGRÉDIENTS

3 saucisses de Montbéliard «Morteau Saucisse»  
8 queues de langoustines  
2 blancs de poireaux  
8 tomates cerises  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 branche de thym  
1 branche de romarin  
Sel et poivre

### PRÉPARATION

Cuire les saucisses au préalable suivant les indications sur le produit

Décortiquez les langoustines et coupez les saucisses en 4 morceaux.

Réalisez 4 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.

Faites fondre le blanc de poireaux finement ciselé dans une cuillerée d'huile d'olive.

Ajoutez un peu d'eau, du sel, du poivre et passez les brochettes 10 min. au grill.

Servez sur l'étuvée de poireaux.

Le truc du chef : vous pouvez remplacer les langoustines par des grosses crevettes ou des gambas entières