



Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différe

Brochette de cervelas avec sa sauce aux légumes maison



- Durée totale: 45 min



- Temps actif: 30 min



- Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

4 cervelas

4 tranches de lard à griller suisse

1 carotte

1 courgette

1 cs huile d'olive

sel

50 ml bouillon

1.5 cs vinaigre de vin blanc

1 cs sucre

1 pâte à pizza roulée (env. 300 g)

Valeurs nutritives

Une portion contient:

- 510 kcal
- 22 g de protéines
- 36 g de glucides
- 31 g de lipides



- Contient du gluten



- sans lactose

À propos de grillades et de régals partagés

Tu trouveras cette année encore le «Campfire» de Viande Suisse sur différents festivals dans toute la Suisse, du Paléo à l'Open Air de Saint-Gall en passant par le Gurten.

- [En savoir plus](#)

Préparation

1

Préparation (à la maison):

Laver les légumes, les couper en dés très fins et les faire revenir dans l'huile d'olive. Saler légèrement. Ajouter le bouillon, le vinaigre et le sucre. Faire cuire 2-3 minutes. Laisser refroidir et verser dans un bocal en verre avec couvercle pour le transport.

2

Réalisation (sur place):

Couper chaque cervelat en deux ou trois morceaux. Découper la pâte à pizza en bandes d'env. 3-4 cm de large. Fixer le cervelat et la pâte sur la pique ou envelopper le cervelat dans la pâte auparavant. Enfermer l'ensemble dans une tranche de lard.

3

Faire dorer au-dessus d'une braise moyennement chaude.