

# Brochette de cervelas avec sa sauce aux légumes Maison



Durée totale: 45 min

Temps actif: 30 min

Facile



## Ingédients

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 1/2 cs | vinaigre de vin blanc             |
| 1 cs     | sucré                             |
| 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.

## 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.

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.



**Mon choix.**

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

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.