



Brochette de cervelas avec sa sauce aux légumes maison



La différence est là.

 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.

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.



La différence est là.

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.