Brochette de cervelas avec sa sauce aux légumes maison

Viande Suisse
Mon choix.

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 1/2 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.

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