

MENU BROCHETTES

ENTREE

Tailler de fines tranches de courgettes et de carottes, les monter sur pic en bois
Servir avec une sauce cocktail: mayonnaise +ketchup+Tabasco

Tailler 4 quenelles en tranche épaisse les enrouler de jambon cru fumé monter sur pic en bois, les poêler
servir tiède

Tailler les radis, les plonger dans une eau glacé, les monter sur pic avec une fleur de beurre et du paprika

Tomates cerise et billes de mozzarella
Huile d'olive et basilic

BROCHETE DE VIANDE ET POISSON

Tailler des cubes de 2cm dans un pavé de saumon
Les monter sur pic de citronnelle, cuire à la vapeur, sel, poivre,
Servir froid avec une sauce au agrumes : 1jus de pamplemousse+1jus de citron, +1jus d'orange sel,
poivre, huile d'olive

Monter sur pic des gésiers confits intercaler des billes de pommes
Chauffer au four à 150° 3 brochettes = 300g gésiers

FROMAGE

Tailler 2 fromages (fourme et cantal) sur pic en bois intercaler un pruneau et un abricot sec
Servir avec un tranche de pain beurré au beurre salé

DESSERT

Tailler un gâteau au chocolat en cubes monter sur pic , intercaler une framboise fraîche
Tailler un ananas frais en cubes monter sur pic intercaler de fruits rouges pour la couleur