

# Brochettes de filet mignon à la saucisse de Montbéliard



## Ingrédients pour 5 brochettes (2/3 personnes):

1 filet mignon de porc  
15 tranches de poitrine fumée très fines  
1 saucisse de Montbéliard  
sel, poivre  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de Pimenton de la Vera (=paprika fumé)  
1 poivron rouge

## Préparation:

- Cuire le poivron coupé en 2 à la vapeur (cuiseur vapeur) pendant 6/7 minutes pour l'attendrir. Le couper en lanières assez épaisses.
- Couper le filet mignon en médaillons d'un bon centimètre d'épaisseur. Entourer chaque médaillon d'une tranche de poitrine fumée.
- Cuire la saucisse de Montbéliard à l'eau bouillante pendant une vingtaine de minutes. La détailler en tranches épaisses.
- Alternier un médaillon de filet mignon, un morceau de poivron, une rondelle de saucisse et ainsi de suite (3 médaillons+ 2 rondelles de saucisse par brochette).
- Dans un bol, mélanger l'huile avec le Pimenton, saler et poivrer. Badigeonner les brochettes de cette marinade et réserver au frais.
- Saisir les brochettes sur le barbecue en les retournant à mi-cuisson.