

Mini Brochettes de saucisse de Morteau et Melon



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 10 min | Temps de cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS 6 PERSONNES

- 3 cuil. à soupe de vinaigre balsamique réduit
- 2 melons
- 3 saucisses de Morteau cuites



PRÉPARATION

- 1 Coupez la saucisse de Morteau en tranches épaisses, puis chaque tranche en petits cubes. Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile, ajoutez les cubes de saucisse et faites-les dorer sur toutes les faces, une fois dorés, laissez-les refroidir.
- 2 Ensuite coupez le melon en deux, retirez les graines, puis découpez-le en quartiers et enlevez la peau. Coupez les quartiers de melon en petits cubes de taille similaire à ceux de la saucisse.
- 3 Pour monter les brochettes alternez sur des mini brochettes en bois (ou des piques à cocktail) un cube de saucisse de Morteau et un cube de melon. Répétez l'opération pour chaque brochette.
- 4 Une fois toutes les brochettes prêtes, arrosez-les d'un filet de vinaigre balsamique réduit pour ajouter une touche de gourmandise acidulée (ou un peu de miel pour plus de douceur).

