

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Épaule

Brochettes saucisses mozzarella façon mini burgers



Recette de Alain LONGEVAL
Restaurant l'Abattoir (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 15 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 20 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 150 g saucisse de Toulouse
- 50 cl bouillon de poule
- 12 tomates cerises
- 6 billes de mozzarella (30 g)
- 1 c.à.s de pesto
- 12 pics en bois
- Sel
- Poivre



PRÉPARATION

1. Dans une poêle, déposer la saucisse à rotir et recouvrez-la de bouillon de poule tiède. Faites-la cuire à feu moyen environ 20 min en la retournant afin que toutes ses faces soient cuites.
2. Couper les tomates et les billes de mozzarella 2.
3. Mélanger les morceaux de mozzarella en 2.
4. Découper la saucisse en 2 dans le sens de la longueur puis en 12 morceaux.
5. Mettez la première moitié de la tomate sur un pic, puis une moitié de mozzarella et enfin un morceau de saucisse. Disposer la seconde moitié de tomate afin de former un mini hamburger.

Crédit photo Philippe Pecher