

Petites saucisses apéritives

20 pièces

Préparation: env. 20 minutes

Ingrédients nécessaires

- 2 saucisses à rôtir
- 10 tomates cerises
- Poivre du moulin
- 20 feuilles de basilic
- 20 tranches de bacon



Préparation

1. Couper chaque saucisse à rôtir en 10 rondelles épaisses.
2. Couper les tomates cerises en deux, poivrer les surfaces coupées et les garnir de basilic.
3. Poser les moitiés de tomates face coupée vers le bas sur les rondelles de saucisses. Enrober de bacon et fixer avec un cure-dent.
4. Griller env. 8 minutes au grill.