

Brochettes de cervelas et de pain-serpent

pour 4 personnes

Préparation: env. 30 minutes

Ingrédients

- 4 cervelas
- 8 tranches de lard
- 1 pâte à pizza, rectangulaire, abaissée

Préparation

1. Couper les cervelas en quatre.
2. Couper les tranches de lard en deux et les enrouler autour de chaque morceau de cervelas.
3. Enfiler des morceaux de saucisse sur une brochette de barbecue en les espaçant légèrement.
4. Couper la pâte à pizza en lanières et l'enrouler sur les morceaux de saucisses.
5. Griller les brochettes sur le feu jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

Conseil

Confectionner soi-même la pâte du pain-serpent.

Ingrédients

- 400 g de farine
- 1 cc de sel
- 20 g de levure
- 2 dl d'eau
- 2 cs d'huile

Préparation

1. Mettre la farine et le sel dans un bol, mélanger et former un creux.
2. Dissoudre la levure dans 0,5 dl d'eau, verser dans la cuvette et mélanger avec un peu de farine pour obtenir une bouillie. Laisser reposer environ 15 minutes.
3. Ajouter le reste de l'eau et l'huile et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant environ 1 heure.

