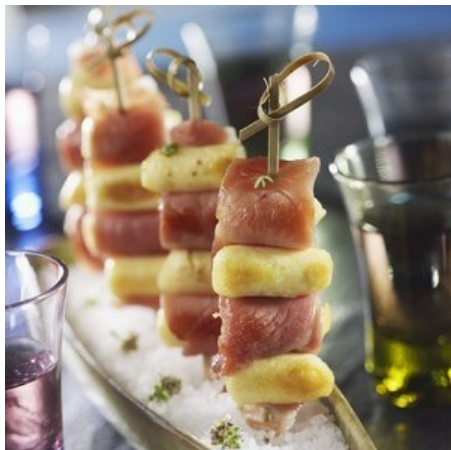


Brochettes de mini quenelles et jambon de Bayonne



Apéritifs et amuses bouches

Facile**Pour :** 4 personnes**Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 5 mn

Apportez une touche d'originalité à votre apéritif avec ces brochettes que vous pouvez également servir en entrée, sur une salade composée.

Ingrédients

- 300 g de mini quenelles nature - par exemple les mini quenelles Saint Jean
- 7 tranches de jambon de bayonne
- 1 noisette de beurre

Préparation

- 1 Coupez le jambon de Bayonne en lanières.
- 2 Placez 4 mini quenelles sur des piques en bois en les alternant à chaque fois avec une lanière de jambon.
- 3 Faites chauffer dans une sauteuse une belle noisette de beurre et faites-y dorer quelques minutes les mini brochettes.
- 4 Servez aussitôt.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

