

Brochettes de quenelles au saumon fumé



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Ces brochettes apéritives seront encore meilleures parsemées d'aneth...

Ingrédients

- 6 quenelles de brochet - par exemple de quenelles Saint Jean
- 6 tranches de saumon fumé
- 1 noisette de beurre

Préparation

- 1 Coupez les quenelles en rondelles et le saumon en lamelles.
- 2 Faites fondre dans une sauteuse une belle noisette et faites-y poêler les rondelles de quenelles.
- 3 Enroulez chaque rondelle de quenelle d'une lamelle de saumon fumé.
- 4 Piquez les rondelles de quenelles sur des piques apéritifs en bois.

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

