

Brochettes de saucisses aux pommes fruits et au lard fumé



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Le temps est clément et le soleil qui nous inonde nous donne des ailes... Début septembre... période de conserves et de confitures... le temps passe vite ! Et si le temps vous manque et que les heures défilent trop vite... Préparez-vous des brochettes...

Ingrédients

- 4 merguez
- 4 saucisses à rôtir
- 2 pommes fruits
- 1 citron
- 4 tranches de lard fumé
- huile d'olive

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes en quartiers. Citronnez-les. Coupez les tranches de lard en morceaux réguliers. Préparez vos brochettes en répartissant les pommes fruits et le lard de chaque côté des saucisses. Vous pouvez badigeonner vos brochettes d'un peu d'huile d'olive.
- 2 Faites-les cuire sur votre barbecue le temps nécessaire en les retournant de temps en temps.
- 3 J'ai servi mes brochettes avec quelques pommes de terre rôties. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

