

Buchette Automnale



Ingrédients

- 80g de chair ou farce
- 1 pruneau
- 1 abricot sec
- quelques raisins secs
- 1 morceau de crêpine
- 2 tomates cerises

Préparation

1. Couper le pruneau et l'abricot sec en petits dés et incorporer à la farce en y ajoutant les raisins secs, bien mélanger.
2. Disposer un morceau de crêpine sur le plan de travail, former un «boudin» longiline avec la mée et le rouler dans la crêpine.
3. Disposer la buchette dans la MyBroch' sans oublier les tomates cerises à chaque extrémités et embrocher.

Cuisson et Accompagnement :

Cuisson au four, à la plancha, à la poêle ou au barbecue en 10/15min.
S'accompagne de légumes, une semoule ou un blé cuit.