

# Brochettes au Provatura et aux anchois



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

300 g Provatura ou [Mozzarella](#)

150 g beurre

8 tranches de pain de ménage

2 anchois

5 cl lait

sel, poivre

## Préparation

Dessalez les anchois à l'eau froide. Découpez le fromage en tranches minces, assaisonnez (sel et poivre). Découpez autant de tranches de pain de ménage rassis que de fromage. Otez-en la croûte. Garnissez les brochettes alternativement avec une tranche de pain, une tranche de fromage. Terminez avec une tranche de pain. Le tout serré. Posez les brochettes à cheval sur un plat de telle sorte qu'elles ne touchent pas au fond. Enfournez 20 minutes durant lesquelles vous arroserez chacune d'elles toutes les 5 minutes avec du beurre fondu. Fondez le reste du beurre avec les anchois émincés ou pilés. Allongez la sauce avec le lait bouillant. Débarrassez les brochettes sur le plateau de service. Arrosez-les avec la sauce aux anchois. Servez très chaud.