

Salers en brochettes méli-mélo



Catégorie

Entrée



Personnes

5 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

7 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Salers AOP](#) : 250g

150 g de saucisse sèche d'Auvergne

8 tomates cerises

2 tranches de jambon d'Auvergne

8 pruneaux dénoyautés

1 boudin blanc

1 pomme reinette

20 cl de cidre brut

100 g de miel

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez le Salers en gros cubes, répartis en 3 tiers, et la saucisse en gros dés.
3. Réalisez, à l'aide de piques en bois, 8 brochettes en intercalant le 1/3 du fromage, la saucisse et les tomates, puis réservez au frais.
4. Découpez le jambon en 8 parts, piquez 1/3 de Salers, le jambon et les pruneaux et faire 8 autres brochettes.
5. Confectionnez une troisième série avec le dernier tiers de Salers, le boudin et la pomme taillée en dés.
6. Faites fondre le miel dans une casserole, versez le cidre, portez à ébullition, fouettez pendant 2 min et réservez en saucière.
7. Enfourez 2 min les séries de brochettes au jambon et celles au boudin.
8. Servez les 3 séries arrosées de sauce au miel en apéritif.