



Brochettes de saucisses de Montbéliard, sauce cancoillotte



Apéritif, Entrée



-15 min.



8 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 1 pot de Cancoillotte Nature Le Francomtois
- 2 saucisses de Montbéliard Clavière
- 1 courgette



La préparation

- Découpez vos saucisses de Montbéliard en rondelles d'un centimètre puis re-découpez-les en deux. Réservez.
- Avec une mandoline, épluchez des lamelles de courgette. Réservez.

Pour la réalisation des brochettes :

- Roulez vos lamelles de courgette.
- Piquez une demi-rondelle de saucisse de Montbéliard, puis une lamelle de courgetteet ainsi de suite.

Vous n'avez plus qu'à tremper vos brochettes dans la cancoillotte !