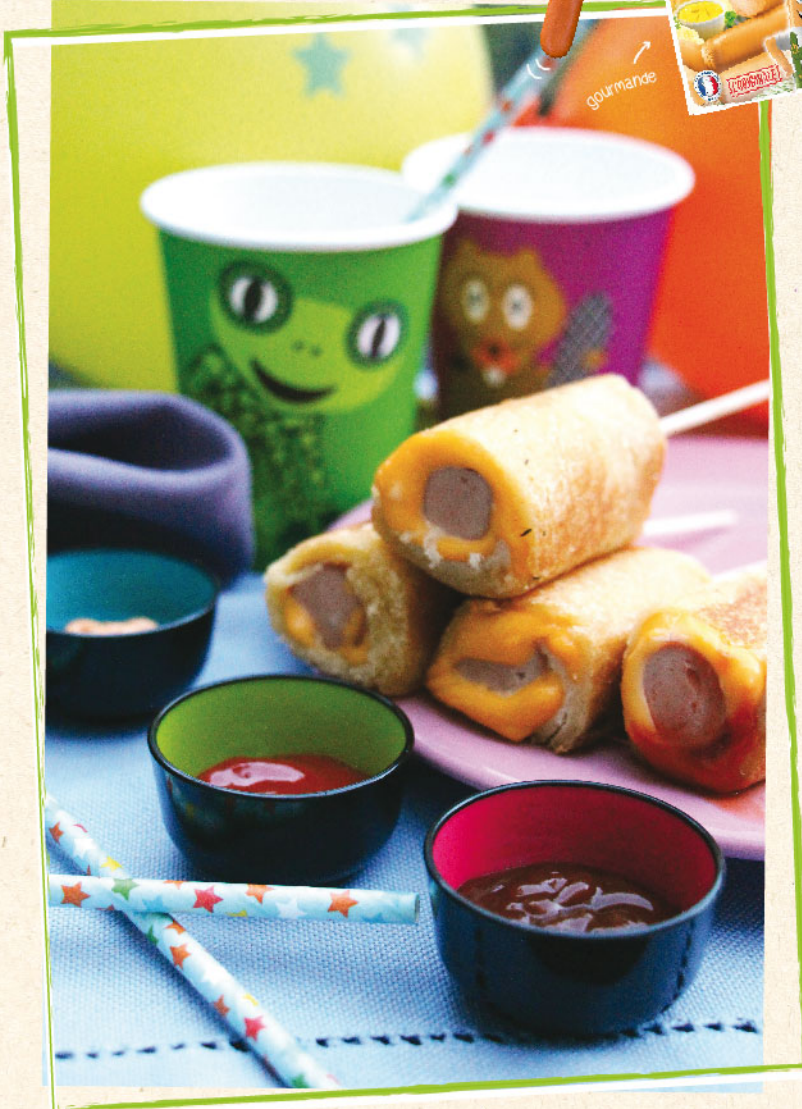




Sehr gut

Sucettes



Ingrédients pour 8 sucettes :



- Viennoises Saucisses Jean Caby (4 saucisses)
- 4 tranches de pain de mie sans croûte
- 4 tranches de fromage fondu de votre choix
- 1 noix de beurre
- Piques à brochette
- Sauces pour servir (ketchup, barbecue, etc)

Réalisation :



- Préchauffer le four à 150°.
- Avec un rouleau à pâtisserie aplatir les tranches de pain.
- Placer sur chacune d'entre elles une tranche de fromage, puis ajouter une saucisse sur le bord et rouler le pain pour former un petit boudin.
- Couper les extrémités qui dépassent, puis couper chaque rouleau en 2 en son milieu.
- Dans une poêle anti adhésive faire fondre le beurre et dorer les rouleaux en prenant soin de les colorer harmonieusement (ajouter du beurre au besoin).
- Disposer ensuite une feuille de cuisson sur une grille allant au four et y placer les rouleaux.
- Enfourner 5 minutes.
- Piquer chaque rouleau sur une pique à brochette et servir avec des petits pots de sauce dans lesquels tremper les sucettes.