

## Brochettes fantaisie

Pour 12 brochettes.

6 noisettes de veau, 12 carottes cuites à l'anglaise, 300 g de gruyère, 6 tranches de pain de mie, 300 g de foie de veau, 300 g de bacon, 4 saucisses de Francfort, sauge, huile, sel, poivre, beurre, 2 poivrons.

Couper tous les ingrédients en gros dés puis préparer les croûtons avec les tranches de mie de pain. Les faire dorer légèrement dans du beurre, puis partager chaque croûton en 6 parts.

Couper les saucisses en 3 ; enrouler les morceaux obtenus dans des tranches de viande ou de fromage.

Préparer de petits croque-monsieur en plaçant un morceau de gruyère entre 2 petits croûtons.

Pour varier la préparation, faire une brochette avec des saucisses, une autre avec les croûtons, une autre avec le foie et la viande, une autre avec le foie et les poivrons ; intercaler, de temps en temps, des carottes. Enfin, les faire un peu différentes les unes des autres.

Selon leur garniture, les mettre à cuire plus ou moins longtemps. Mettre les croque-monsieur en dernier. Les viandes en premier ainsi que les saucisses, les abats après les viandes. Huiler généreusement toutes les brochettes après les avoir posées sur la lèche-frite. Saler, poivrer. Enfourner à four chaud, mettre la position grill. Laisser cuire de 10 à 25 mn en tout.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.