

BÛCHE DE CHÈVRE CHAUDE EN PAPILOTTE AUX GRAINES ET CRANBERRIES

Pour 4 personnes | Préparation : 10 mn | Cuisson : 10 à 12 mn

Ingrédients : 1 bûche de chèvre crémeuse - quelques graines de courge, tournesol et cranberries séchées - 8 aiguillettes de poulet - 8 tomates cerises - 1 petite courgette



©A. Roche / A. Bretin / Cniel

Tailler la courgette en tranches fines.

Confectionner vos mini-brochettes en piquant le poulet en torsade et en intégrant une demi-tomate cerise et une fine rondelle de courgette entre chaque torsade.

Les déposer sur la grille du barbecue pendant 6 à 8 mn.

Couper la bûche de chèvre en deux dans la longueur. La déposer sur un papier cuisson.

Parsemer de graines de tournesol, de courge et de cranberries séchées et refermer la papillote.

Déposer sur la grille du barbecue au-dessus des braises pendant 10 mn environ jusqu'à ce que le fromage soit fondu et déguster à l'apéritif avec les mini-brochettes de poulet.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS DE
L'UNION EUROPÉENNE

Le contenu de cette campagne de promotion représente le point de vue de l'auteur uniquement et relève de sa responsabilité exclusive. La Commission européenne décline toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient.

