

Brochettes apéritives avec le Picandou®



Informations

Personnes : 4
Préparation : 60 min.
Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Pour 8 brochettes

- 2 Picandou® coupés en quartier
- 4 tranches de bacon
- 2 carottes jaunes
- Quelques feuilles de choux de Bruxelles
- 20 g de chutney de coing
- 2 c. à soupe de pistache non salées
- 200 g de pâte à Kadaïf ou cheveux d'ange
- 2 c. à soupe de Miel
- 50 g de beurre clarifié liquide
- 50 g de cranberry
- 20 cl de jus de pomme
- 10 cl de jus de cranberry
- 20 g de sucre

Étapes de la préparation



Brochettes au bacon:

1. Poêlez le bacon. Posez le sur un papier absorbant et laissez-le refroidir.
2. Epluchez les carottes et coupez les en cubes. Cuisez les carottes dans le jus de pomme avec une pincée de sel, tout en les gardant fermes.
3. Hachez le bacon refroidi. Trempez le côté arrondi du Picandou dans la poudre de bacon.
4. Remplissez les feuilles de choux de Bruxelles avec le chutney de coing.
5. Réalisez les brochettes.

Brochettes pistache:

1. Confectionnez de petits nids avec la pâte à kadaïf.
2. Badigeonnez de beurre clarifié et de miel.
3. Posez sur les nids quelques pistaches.
4. Cuire au four à 180°C pendant 8 minutes.
5. Mélangez le jus de cranberry et le sucre dans une casserole et portez à ébullition.
6. Ajoutez les cranberry et faire cuire 1 minute.
7. Laissez refroidir.
8. Hachez finement le reste des pistaches et saupoudrez le fromage sur le côté arrondi.
9. Réalisez les brochettes