Finger food

Mini-saucisses au miel et à la moutarde

20 min	5 min	15 min	0	128
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les saucisses au miel et à la moutarde

200 g **Saucisse(s) de Strasbourg**
2 c. à soupe **Moutarde ancienne**
1.5 c. à soupe **Miel liquide**

Étape 1

Préparation des mini-saucisses au miel et à la moutarde

1. Dans un bol, mélanger le miel et la moutarde.
2. À l'aide d'une cuillère, enrober les mini-saucisses du mélange miel-moutarde.
3. Disposer les mini-saucisses sur une plaque de four anti-adhésive.
4. Enfourner 15 min dans un four préchauffé à 200°C (Th. 7).
5. À mi-cuisson, secouer la plaque anti-adhésive pour que les mini-saucisses soient bien cuites sur toutes les faces.

Étape 2

Dressage

1. Disposer les mini-saucisses dans des coupelles.
2. Ajouter quelques piques.
3. Servir bien chaud.