



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.