

Brochettes au **thon épices et aromates**



5 personnes

15 min préparation

cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 160g de thon épices et aromates la belle-iloise

2 cuillères à soupe de persil haché

1 échalote hachée

1 jaune d'oeuf

Chutney d'abricot/figues sèches

150 g de fromage frais

30 g de chapelure

Pour l'enrobage, au choix : Graines de pavot / Chapelure de pain d'épice / Poudre de noisettes torréfiées

Les étapes

- 1- Ouvrir puis égoutter les 2 boîtes de thon épices et aromates la belle-iloise
- 2- Dans un saladier, mélanger les ingrédients de la farce puis réserver au réfrigérateur 5 min
- 3- Faire des petites boules de la taille d'une cerise et les rouler dans l'enrobage de votre choix
- 4- Remettre au frais jusqu'au service