Brochettes au **Thon épices et aromates**





5 personnes | 15 min préparation | cuisson

Les ingrédients

2 boites 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 châpelure
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