

# 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