



Brochettes et saucisses de canard et frites de patates douces

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 50 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 brochettes Maison Montfort
- 6 saucisses Maison Montfort
- 4 grosses patates douces
- 2 cuillères à soupe de paprika fumé
- Sel et poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Lavez les patates douces et épluchez-les.
3. Coupez-les en frites.
4. Dans un saladier, mélangez-les avec le paprika fumé.
5. Versez-les dans un plat allant au four et versez un filet d'huile d'olive.
6. Saupoudrez de quelques brins de thym, salez et poivrez.
7. Enfournez pendant 40 minutes en les remuant à mi-cuisson.
8. Faites cuire les brochettes et saucisses Maison Montfort au barbecue, à la plancha ou à la poêle, pendant 6 minutes pour une viande rosée.
9. Servez et dégustez bien chaud.