



Grives en brochettes

Ingrédients : (2 personnes)

- 4 grives
- 5 tranches de poitrine fumée
- 25 g de beurre
- sel/poivre

- 1.** Plumer et vider les grives.
 - 2.** Saler et poivrer à l'intérieur, introduire un morceau de beurre.
 - 3.** Confectionner une brochette en alternant tranches de poitrine et grives.
 - 4.** Faire cuire soit à four chaud durant environ 15 minutes en arrosant ou soit sur un barbecue en les retournant et en mes arrosant de beurre fondu.
- Saler et poivrer l'extérieur avant de servir avec des marrons.