

## **Brochettes de viande hachée aux épices et poitrine fumée**



*Pour trois ou quatre personnes :*

500g de viande hachée  
10 tranches fines de poitrine fumée  
Sel et poivre  
Coriandre en poudre  
Piment de Cayenne en poudre  
Herbes de Provence  
2 gousses d'ail  
Muscade en poudre  
Piment doux en poudre  
2 càs d'huile d'olive

*Saler - légèrement à cause de la poitrine fumée - et poivrer la viande hachée puis ajouter l'ail écrasé, 1cs d'huile d'olive et une pincée de chaque épice - +/- en fonction de votre goût.*

Couper les tranches de poitrine en deux dans le sens de la largeur.

Façonner 20 boulettes de viande.

Entourer chaque boulette d'une 1/2 tranche de poitrine fumée. Piquer les boulettes sur des brochettes. Badigeonner à l'aide d'un pinceau avec la cuillère à soupe d'huile d'olive restante - *important pour avoir des brochettes bien brillantes.*

Faire griller sur une braise bien vive - *la poitrine fumée doit être bien grillée.*  
*Si vous n'avez pas la possibilité de faire une braise vous pouvez tout à fait faire griller ces brochettes sur un gril en fonte ou sous le gril du four.*