

Roulé de viande au barbecue

Ingrédients pour 6 personnes :

- 10 tranches de lard
- 2 blancs de poulet
- 2 saucisses de volaille ou chipolatas
- Mélange Malin pour volaille Ducros

Préparation :

Etalez les tranches de lard sur du papier d'aluminium.

Déposez les escalopes aplaties sur le lard.

Parsemez d'épices Ducros et disposez les saucisses au centre.

Roulez délicatement tout en serrant bien.

Enveloppez le roulé dans le papier aluminium en prenant soin de bien fermer les extrémités.

Mettez à cuire sur le barbecue pendant 20 à 25 minutes en retournant régulièrement (cuisson à vérifier en tranchant le roulé au centre).

Si nécessaire, refermez l'aluminium et remettez à cuire selon le temps nécessaire.

Servez le roulé tranchée en rondelles accompagné de légumes de votre choix.

<http://philomavie.blogspot.com>