



Mini-brochettes de merguez au sésame

- *6 merguez*
- *huile d'olive*
- *graines de sésame*
- *herbes de Provence*
- *poivre*
- *fleur de sel*

Préchauffer le four à 220°C.

Dans une petite soucoupe, mélanger les herbes de Provence, les graines de sésame, le poivre et la fleur de sel.

Badigeonner les merguez à l'aide d'un pinceau de cuisine d'un peu d'huile d'olive. Rouler les merguez dans le mélange précédent.

Déposer les merguez sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourner pour 15 min environ.

Laisser tiédir et couper les merguez en petits tronçons. Les piquer dans des piques à brochette et servir.