

## Bouchées de chipolatas aux épices, sauce yaourt

Les ingrédients pour 24 bouchées :

12 fines tranches de lard fumé  
6 chipolatas  
Du ras-el-hanout  
Des piques en bois

Pour la sauce :  
Yaourt à la grecque  
Raifort

Couper les tranches de lard en deux et les chipolatas en 4 tronçons. Rouler les morceaux de chipolatas dans le ras-el-hanout et les entourer avec une demi-tranche de lard fumé. Mettre une pique en bois pour tenir le tout et ranger les bouchées de chipolatas sur une plaque anti-adhésive. Cuire 10 mn environ à four préchauffé à 180-200°.

Pour la sauce mélanger le yaourt à la grecque avec le raifort : compter 1 c à s de raifort pour 2 c à s de yaourt.

Et il y a des variantes!

Variantes :

Curry : remplacer le ras-el-hanout par de la pâte de curry

Piments : roulez les saucisses dans du paprika et corsez le yaourt avec de tabasco.

Provençale : entre le lard et les saucisses, semer des feuilles de thym frais. Colorer le yaourt avec du concentré de tomate ( supprimer le raifort ).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>