



*Bouchée de patate douce bardée de jambon cru, figues moelleuses, cerneaux de noix et pain d'épices*



**Pour 25 brochettes**

**Ingrédients:**

- 500 g de patate douce
- 200 g de jambon cru
- 200 g de figues moelleuses
- Maître Prunille
- 200 g de cerneaux de noix
- Maître Prunille
- 1 pain d'épices au miel

**Préparation:**

- Faire cuire à la vapeur les patates douces pendant 30 minutes.
- Découper de petits morceaux de patate douce et les barder de jambon cru.
- Découper les bords du pain d'épices au miel et découper des morceaux à l'emporte-pièce à la forme désirée.
- Mettre sur un pic un morceau de patate douce bardée au jambon cru, un morceau de figue moelleuse, un cerneau de noix et un morceau de pain d'épice au miel.

