

INGRÉDIENTS

1 paquet de Boulettes de légumes Garden Gourmet

1/3 d'ananas, soit environ 150 g de morceaux pré-tranchés

1 courgette

1 poivron rouge

1 oignon rouge

1 bouquet de coriandre

Un peu de sel

Un peu de poivre

5 piments rouges (pour la sauce)

3 gousses d'ail (pour la sauce)

1 cuillère à soupe de gingembre fraîchement râpé (pour la sauce)

50 ml de vinaigre de riz (pour la sauce)

200 ml d'eau (pour la sauce)

150 g de sucre (pour la sauce)

1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre (pour la sauce)



Si vous aimez la combinaison épicée et sucrée, c'est la recette de barbecue idéale à base des délicieuses boulettes de légumes Garden Gourmet. Essayez sans plus attendre ces brochettes rapidement préparées sur le grill avec sa sauce chili.

PRÉPARATION

1. Préparation des ingrédients

Coupez l'ananas, la courgette, l'oignon rouge et le poivron en morceaux afin de pouvoir les enfiler facilement sur une brochette.

2. Montage des brochettes

Enfilez alternativement 3 morceaux de chaque légume, ananas et boulettes de légumes Garden Gourmet sur chaque brochette. Gardez-les recouverts d'un film plastique au réfrigérateur.

3. Préparation des ingrédients pour la sauce

Pelez l'ail. Coupez les piments en deux et retirez la moitié des graines. Placez l'ail, les piments et le gingembre dans un robot culinaire et broyez jusqu'à ce qu'ils soient fins.

4. Préparation de la sauce

Portez à ébullition l'eau, le sucre, le vinaigre et un peu de sel dans une casserole et ajoutez le mélange de piments moulus. Mélangez la fécule avec un peu d'eau et l'ajoutez au mélange chaud en remuant. Portez à ébullition en remuant doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe et laissez refroidir. Si désiré, ajoutez du gingembre frais supplémentaire et/ou du vinaigre de riz. Versez la sauce dans une bouteille et conservez au réfrigérateur.

5. Sur le grill et dégustation

Enduisez le grill d'un peu d'huile. Grillez les brochettes sur le BBQ, servez avec la sauce chili préparée et garnissez de coriandre si désiré.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)