

# BROCHETTES D'ANANAS ET DE SENSATIONAL SAUCISSES AU BBQ

## INGRÉDIENTS

2 paquets de Sensational Saucisse Mexican Style Garden Gourmet

1 ananas frais ou pré-coupé

½ courgette

1 poivron rouge

1 oignon rouge

4 piments jalapenos (pour la sauce)

1 tomate (pour la sauce)

1 oignon (pour la sauce)

Un bouquet de coriandre

1 lime (citron vert)

Un peu de sel



Si vous aimez la combinaison d'épicé et de sucré, laissez-vous tenter par cette délicieuse recette avec notre Sensational Saucisse au BBQ. Savoureux, végétarien et préparé en 15 minutes seulement!

## PRÉPARATION

- 1.** Couper l'ananas, la courgette, l'oignon rouge et le poivron en morceaux que vous pourrez facilement enfiler sur une brochette. Couper chaque saucisse en 3 morceaux.
- 2.** Enfiler les morceaux de saucisse, de légumes et d'ananas en alternance sur les brochettes. Les conserver recouverts d'un film plastique au réfrigérateur.
- 3.** Préparer la sauce piquante : couper les piments jalapenos en deux et retirer les graines, ou les laisser si vous aimez la sauce très épicée. Hacher grossièrement la tomate et l'oignon et les broyer avec la coriandre dans un robot culinaire pour obtenir une sauce fine. Assaisonner encore avec du sel et du jus de lime.
- 4.** Griller les brochettes sur le BBQ, servir avec la salsa et garnir de coriandre supplémentaire.

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