BROCHETTES À LA SAUCISSE ET À L'ANANAS AU BBQ

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 20 MIN | FACILE

1 paquet de Sensational Merguez Garden Gourmet

1 ananas frais ou prédécoupé

½ courgette

1 poivron rouge

1 oignon rouge

4 japalenos (pour la sauce)

1 tomate (pour la sauce)

1 oignon (pour la sauce)

Un bouquet de coriandre

1 lime

Un peu de sel

C'est la recette de barbecue idéale si tu aimes la combinaison d'épicé et de sucré! Savoureux, végan et prêt en 15 minutes. Essaie-la!

PRÉPARATION

1. Préparation des ingrédients

Coupe l'ananas, les courgettes, l'oignon rouge et le poivron en morceaux que tu peux facilement enfiler sur une brochette. Coupe chaque saucisse en 3 morceaux.

2. Montage des brochettes

Enfile les morceaux de merguez, de légumes et d'ananas en alternance sur les brochettes. Garde-les recouvertes d'un film plastique au réfrigérateur.

3. Préparation de la sauce

Prépare la salsa verte: coupe les piments jalapeno en deux et enlève les graines, ou laisse-les si tu les aimes très épicés. Hache grossièrement la tomate et l'oignon et broie-les avec la coriandre au robot culinaire en une fine salsa. Assaisonne encore avec du sel et du jus de citron vert.

4. Bon appétit

Grille les brochettes sur le barbecue, sers avec la salsa et garnis de coriandre (facultatif).

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR