

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Saucisse Mexican Style Garden Gourmet

1 ananas frais ou prédécoupé

½ courgette

1 poivron rouge

1 oignon rouge

4 jalapenos (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 vous aimez la combinaison d'épicé et de sucré! Savoureux, végan et prêt en 15 minutes. Essayez-la!

PRÉPARATION

1. Préparation des ingrédients

Coupez l'ananas, les courgettes, l'oignon rouge et le poivron en morceaux que vous pouvez facilement enfiler sur une brochette. Coupez chaque saucisse en 3 morceaux.

2. Montage des brochettes

Enfilez les morceaux de saucisse, de légumes et d'ananas en alternance sur les brochettes. Gardez-les recouvertes d'un film plastique au réfrigérateur.

3. Préparation de la sauce

Préparez la salsa verte: coupez les piments jalapeno en deux et enlevez les graines, ou laissez-les si vous les aimez très épicés. Hachez grossièrement la tomate et l'oignon et broyez-les avec la coriandre au robot culinaire en une fine salsa. Assaisonnez encore avec du sel et du jus de citron vert.

4. Bon appétit

Grillez les brochettes sur le barbecue, servez avec la salsa et garnissez de coriandre (facultatif).

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