

# BROCHETTES SENSATIONNELLES À LA SAUCISSE ET À L'ANANAS AU BBQ

## INGRÉDIENTS

2 paquets de Sensational saucisse 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 citron vert

Un peu de sel

 4 PORTIONS

 17 MIN

 FACILE

Voici la recette de barbecue parfaite si tu aimes la combinaison sucrée-épicée, faite avec la Sensational saucisse de Garden Gourmet ! Savoureuse, végétalienne et prête en 17 minutes. Essaie-la !

## PRÉPARATION

### 1. Coupez les légumes et enfilez-les sur des brochettes

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

### 2. Compose tes brochettes

Embrochez alternativement les morceaux de saucisse, les légumes et l'ananas sur les piques. Gardez-les recouverts d'un film plastique au réfrigérateur.

### 3. Fais la salsa verte

Préparez la salsa verte : coupez les piments jalapeno en deux et enlevez les graines, ou laissez-les si tu aime très épicée. Hachez grossièrement la tomate et l'oignon et broiez-les avec la coriandre au mixeur en une fine salsa. Assaisonnez encore avec du sel et du jus de citron vert.

### 4. Grille les brochettes et sers-les !

Grille les brochettes sur le barbecue, sers avec la salsa et garnis de coriandre supplémentaire si tu le souhaites.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**