

# BROCHETTES DE BOULETTES DE LÉGUMES AU BARBECUE

## INGRÉDIENTS

🍴 5 PORTIONS

🕒 30 MIN

👤 FACILE

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

## PRÉPARATION

### 1. Préparation des ingrédients

Coupe 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

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

### 3. Préparation des ingrédients pour la sauce

Pèle l'ail. Coupe les piments en deux et retire la moitié des graines. Place l'ail, les piments et le gingembre dans un robot culinaire et broie jusqu'à ce qu'ils soient fins.

### 4. Préparation de la sauce

Porte à ébullition l'eau, le sucre, le vinaigre et un peu de sel dans une casserole et ajoute le mélange de piments moulus. Mélange la fécule avec un peu d'eau et l'ajouter au mélange chaud en remuant. Porte à ébullition en remuant doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe et laisse refroidir. Si désiré, ajoute du gingembre frais supplémentaire et/ou du vinaigre de riz. Verse la sauce dans une bouteille et conserve au réfrigérateur.

### 5. Sur le grill et dégustation

Enduis le grill d'un peu d'huile. Grille les brochettes sur le BBQ, sers avec la sauce chili préparée et garnis de coriandre si désiré.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.CH/FR**