

# 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 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 tu aimes la combinaison d'épicé et de sucré! Savoureux, végétarien 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**