

# metro



## Brochettes de saucisses européennes, sauce piquante

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

9 Saucisses européennes (toulouse, tomates-champignons, italienne)

#### KETCHUP AUX FRUITS

45 ml (3 c. à soupe) Vinaigre de cidre

45 ml (3 c. à soupe) Sirop de maïs

5 ml (1 c. à thé) Paprika

5 ml (1 c. à thé) Poivre de cayenne

5 ml (1 c. à thé) Poivre

Au goût, sel

### Préparation

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.

Piquer les saucisses avec une fourchette et les blanchir à l'eau bouillante 5 minutes. Les égoutter et les couper en 3.

Enfiler les morceaux de saucisses sur les brochettes. Réserver.

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients de la sauce. Porter à ébullition et retirer du feu.

Badigeonner les brochettes de saucisses avec la sauce chaude.

Cuire les brochettes 6 à 10 minutes en les retournant fréquemment.

Badigeonner les brochettes au cours de la cuisson.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

---

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Mentions légales

### **Recettes sans lactose**

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---