

Saucisses cocktail dans le sirop d'érable

- La meilleure recette de saucisses cocktail dans le sirop d'érable



Ingrédients :

- 2 paquets de saucisses cocktail
- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce soya
- 1/2 tasse (125 ml) de ketchup
- 2 cuillères à soupe de sauce chili
- 2 cuillères à soupe de **sauce Worcestershire**
- 2 gousses d'ail émincées
- 3 oignons verts hachés
- 1/4 cuillère à thé de moutarde en poudre
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans un grand bol, combinez tous les ingrédients sauf les saucisses.
2. Ajoutez les saucisses, mélangez et assurez-vous qu'elles soient entièrement couvertes.
3. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.
4. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
5. Cuire pendant 30 minutes au four.
6. Servir 😊

“

Les petites saucisses cocktail sont un grand classique du temps des fêtes... Les invités en raffolent!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)