

metro



Saucisses européennes au miel et Dijon

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Lactose

4	0:15	0:15	0:30
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

12 Saucisses européennes

VINAIGRETTE DIJONNAISE AU MIEL

1 Citron frais, en jus

5 ml Graines de céleri
(1 c. à thé)

15 ml Concentré de poulet
(1 c. à soupe)

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 réserver.

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients de la sauce et porter à ébullition. Mijoter 2 à 3 minutes et retirer du feu.

Déposer les saucisses sur une feuille de papier d'aluminium huilée. Badigeonner avec la sauce.

Griller 6 à 10 minutes en les retournant fréquemment.

Badigeonner les saucisses en cours de 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

Accords bières et mets

**Fruitée et onctueuse**

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

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.
