

Brochettes de saucisse de Montbéliard et légumes



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS  6 PERSONNES

- 2 poivrons jaune
- 2 poivrons rouge
- 2 petites courgette
- 2 oignons
- 2 saucisses de Montbéliard cuites



PRÉPARATION

- 1 Commencez par couper la saucisse de Montbéliard en rondelles assez épaisses pour qu'elles restent bien tendres et savoureuses à la cuisson.
- 2 Ensuite, découpez les poivrons, la courgette et l'oignon en morceaux suffisamment grands pour pouvoir les enfiler facilement sur les piques à brochette.
- 3 Sur chaque pique, alternez les morceaux de poivrons, les rondelles de saucisse, les morceaux d'oignons et de courgettes.
- 4 Faites ensuite griller les brochettes au barbecue jusqu'à ce que les légumes deviennent tendres et légèrement dorés, tout en permettant à la saucisse de libérer ses arômes fumés. Cela créera un ensemble savoureux et bien équilibré.

