

## Brochettes grillées de saucisse de veau et de légumes



### Zubereitung/Préparation/Preparazione:

Faire tremper les brochettes en bois durant quelques minutes dans l'eau froide.

Couper les saucisses en rondelles biseau-tées d'environ 2 cm d'épaisseur. Partager les poivrons en deux, les épépiner et les tailler en carrés d'environ 2 cm de côté. Piquer les rondelles de saucisse en alternance avec les morceaux de poivron sur les brochettes en bois préalablement mises à tremper.

Mélanger soigneusement tous les ingrédients de la marinade. Badigeonner les brochettes de marinade, les déposer dans un plat et arroser du reste de marinade. Laisser reposer à couvert durant 3–4 heures au réfrigérateur.

Sortir les brochettes de la marinade et les griller durant 6–8 minutes au-dessus de la braise semi-ardente. Poivrer et servir.

### Beilagen/Accompagnements/Contorni:

Salade verte et salade de légumes, salades de céréales, p.ex. taboulé, pommes de terre en papillote



© SFF

### Zutaten/Ingrédients/Ingredienti:

#### Viande:

- 8 brochettes en bois (vendues par le maître boucher) ou en métal
- 4 saucisses de veau à rôtir
- 3 poivrons (rouge, jaune, vert)
- Poivre noir

#### Marinade au romarin:

- 2 cs d'olives noire dénoyautées et finement hachées
- 1 cs de pignons finement hachés
- 1 citron bio, zeste râpé et jus pressé
- 1 cc d'aiguilles de romarin finement hachées
- 4 cs d'huile d'olive