

Saucisses de sanglier cocktail



Les saucisses de sanglier sont reconnues pour leurs saveurs et elles sont faibles en gras. C'est donc une viande maigre accompagnée d'épice qui sera appréciée de tous. La saucisse sanglier de Distribution 4 fourchettes n'est pas piquante et elle est idéale pour vos barbecues. Voici une recette simple pour présenter cette saucisse en entrée.

Ingrédients

- Saucisse sanglier ou Saucisse de votre choix
- des morceaux d'ananas
- des cubes de fromage (chèvre, cheddar, etc..)
- des cure-dents

Ingrédients pour une trempette

- ¼ tasse de jus d'ananas
- ¾ tasse de sirop d'érable
- un peu de fécule de maïs

Préparation

Cuire à feu doux pour que les saucisses soient bien dorées et pour éviter de briser les saucisses.

Couper les saucisses en tranches et **placer** les saucisses sur une plaque à biscuit avec les côtés coupés vers le haut. **Mettre** les saucisses au four à broil juste une minute ou deux afin de griller le dessus (pour une plus belle présentation)

Servir piqué d'un cure-dent avec un morceau d'ananas et/ou fromage.

Pour la trempette

Épaissir le jus d'ananas et le sirop d'érable avec un peu de fécule de maïs et servir comme trempette.



Pour faciliter le service, vous pouvez déposer au centre de la table, des petits bols garnis de cubes de fruits (mangue, ananas, canneberge, cerise), des tomates cerises, des tomates séchées et/ou un fromage de votre choix. Pour les dents sucrées, vous pouvez au lieu de la trempette mettre un soupçon de miel.

Bon Appétit !