

Brochettes de Merguez aux Ananas Sauce Yakitori, Grillées à la Plancha

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-------------|
| - Merguez | 6-8 |
| - Ananas | ½ |
| - Sauce Yakitori | 2 c à soupe |
| - Sauce Hoisin (Chinois) | 1 c à soupe |
| - Poivre | |

Recette:

- Pelez et coupez l'ananas en tranches épaisses puis en dés.
- Coupez également les merguez pour avoir des tronçons de 3-4 cm de long.
- Enfilez successivement sur les piques à brochettes un morceau de viande puis l'ananas et ainsi de suite.
- Dans un bol, mélangez la sauce Yakitori et la sauce Hoisin. Poivrez.
- Badigeonnez au pinceau les brochettes. Réservez au frais.
- Faites griller sur la plancha chaude le moment venu. Nappez du reste de sauce.

