



Collations

Plats d'accompagnement

Noeuds épicés à l'ail

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 paquets de pâte à pizza prête à l'emploi
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)
2 cuillères à café de sel de mer
100 grammes beurre doux
4 gousses d'ail (pressées)
1 chili rouge (haché fin)

Méthode de préparation

Partagez la pâte en portions et roulez chaque portion en forme de saucisse de 8 cm de long et 1 cm de diamètre. Faites un noeud lâche avec chaque saucisse.

Faites fondre le beurre et ajoutez l'ail et le piment. Cuisez 2 minutes à feu doux. Incorporez le sel et l'origan et éteignez le feu. Badigeonnez les noeuds avec le mélange beurre/ail et disposezles dans un petit plat en aluminium. Mettez le plat sur la grille du barbecue, fermez le couvercle du barbecue et faites cuire les noeuds à l'ail bien dorés durant 15 minutes.

Saupoudrez les noeuds avec le persil et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

