



Les plats principaux

## **Chipolatas au BBQ avec cheddar, oignon bicky et quartiers de pomme de terre**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 chipolata  
2 cuillères à soupe de sauce barbecue  
2 cuillères à soupe huile de maïs  
4 cuillères à soupe cheddar (râpé)  
2 cuillères à soupe oignons (frits)  
4 pommes de terre (grosses)  
1 oignon rouge (ciselé)  
1 cuillère à soupe d'épices à brochettes  
persil (frais)  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Coupez les pommes de terre en quartiers et mélangez bien à l'huile de maïs et aux épices à brochettes.

Déposez les quartiers sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 220°C durant 20 minutes.

Déposez les chipolatas sur le BBQ durant 10 minutes, retournez-les et saupoudrez-les avec du cheddar et de l'oignon rouge. Salez et poivrez et laissez-les encore 10 minutes sur le BBQ.

Terminez les chipolatas avec quelques gouttes de sauce BBQ, des oignons frits et du persil frais. Servez avec les quartiers de pommes de terre.

### **Ustensiles de cuisine**

Four  
Barbecue

