



Plats d'accompagnement

## **Saucisses marinées à la bière**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 saucisses  
1 oignon (gros, en demi-anneaux)  
33 centilitres de bière blanche  
2 noix de beurre

### **Méthode de préparation**

Mettez les saucisses dans une lèchefrite, une gamelle ou un ravier en aluminium. Ajoutez l'oignon et la bière et répandez le beurre en petits morceaux sur le tout.

Déposez sur le feu ou le BBQ et faites cuire le tout 15 minutes.

Retirez les saucisses de la marinade mais laissez celle-ci sur le feu. Déposez les saucisses sur la grille durant 15-20 minutes et retournez-les à la moitié du temps de cuisson.

Servez les saucisses grillées avec l'oignon juteux.

### **Ustensiles de cuisine**

Barbecue

