



Les plats principaux

## **Baguette grillée avec houmous et merguez**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

400 grammes saucisses merguez  
1 bouquet de coriandre (optionnel)  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
300 grammes d'hummus  
2 poivrons rouges  
2 baguette  
1 oignon rouge

### **Méthode de préparation**

Coupez et ouvrez les baguettes en deux.

Coupez les poivrons en deux et enlevez les graines.

Épluchez et coupez l'oignon rouge en demi-lunes.

Tartinez les baguettes avec de l'huile d'olive et grillez les côtés intérieurs.

Grillez les merguez 7 minutes sur le barbecue.

Rôtissez les poivrons sur le barbecue.

Tartinez les baguettes avec de l'houmous, répartissez dessus les poivrons et les merguez et parachevez avec l'oignon rouge et la coriandre (optionnel).

### **Ustensiles de cuisine**

Barbecue

