



Les plats principaux

Brochettes de saucisses, sauce chimichurri et légumes grillés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

12 saucisses (minisaucisses barbecue)
80 grammes de fromage (jeune, râpé)
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce chimichurri

1 poignée de persil (plat, ciselé)
1 oignon rouge (finement haché)
1 poignée de basilic (ciselé)
2 gousses d'ail (pressées)
1 piment (émincé)
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Pour les légumes

2 gousses d'ail (pressées)
8 asperges vertes
8 jeunes oignons
1 courgette
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Allumez le barbecue. Mélangez les ingrédients pour la sauce chimichurri, salez, poivrez et réservez.

Confectionnez des brochettes de trois saucisses. Badigeonnez-les d'un peu d'huile et faites-les dorer pendant une quinzaine de minutes au barbecue.

Entre-temps, nettoyez les jeunes oignons, tranchez la courgette en oblique et coupez les extrémités filandreuses des asperges. Arrosez les gousses d'ail pressées d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez. Badigeonnez-en les légumes et faitesles griller al dente au barbecue.

Parsemez les brochettes de saucisses grillées de fromage râpé et laissez le légèrement fondre sur le barbecue. Retirez délicatement les brochettes du feu et disposez-les sur une planche à service ou un plat. Garnissez-les de sauce chimichurri et accompagnez les brochettes de légumes grillés.

Conseil pour les enfants :

Pour les enfants, on peut rendre ce plat un peu plus doux et remplacer le chimichurri par une salsa de pommes, des oignons croustillants (prêts à l'emploi) et du ketchup. [Ou avec cette salsa de tomates aux herbes.](#)

