



Collations

Plats d'accompagnement

Satés de hachis mélangé

Pour 8 personnes.

Ingrédients

800 grammes viande hachée (mélangée)
1 cuillère à café d'oregano (séché)
1 cuillère à café poudre de paprika (doux)
7 tomates (en cubes)
1/2 pomme-grenade
250 grammes de yaourt
2 cuillères à soupe de sirop d'érable (of honing)
2 gousses d'ail (écrasé)
feuilles de menthe
poivre
sel

Méthode de préparation

Incorporez les dés de tomates, l'ail, l'origan et le paprika au hachis. Salez et poivrez.

Façonnez à la main 16 « saucisses » de viande que vous piquerez sur un bâtonnet en bois ou en métal. Faites cuire les satés au barbecue pendant 3 minutes de chaque côté.

Réalisez une sauce à base de yaourt et de sirop d'érable (ou de miel). Servez avec des feuilles de menthe et des pépins de grenade.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette
Barbecue

