Plaque de saucisses au BBQ

RECETTES – BBQ – REPAS – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 livre de choux de Bruxelles
- 1.5 livres de pommes de terre grelot
- 1 courgette
- 2/3 tasse de pesto
- 1 ½ tasse de tomates raisins
- 1 c. thé d’épices à légumes
- 450 grammes de saucisses italiennes épicées
- Huile d’olive
- 200 grammes de mini bocconcini
- Sel et poivre

Préparation

1. Partir le BBQ à 375 F.
2. Parez les choux en retirant le petit bout bruni et les feuilles amochées. Coupez-les en deux sur la longueur. Réserver.
3. Coupez les pommes de terre en deux. Réserver.
4. Coupez la courgette en petit tronçon d’un pouce.
5. Dans un bol, mélangez les choux, les pommes de terre, les courgettes, le pesto, les tomates raisins et les épices à légumes.
6. Déposez le tout dans un grand plat en aluminium (ou deux moyens).
7. Coupez les saucisses en tranche et ajoutez-les aux légumes.

8. Arrosez d’un filet d’huile d’olive.
9. Cuire pendant 30 minutes au BBQ sur un feu indirect.
10. Lorsque les pommes de terre seront presque cuites, ajoutez les bocconcinis. Cuire 5-6 minutes de plus pour faire fondre le fromage.
11. Dégustez avec une belle salade.