Brochettes saucisses cuisson plancha



Brochettes saucisses cuisson plancha.

C’est parti pour les beaux et les cuissons au barbecue ou à la plancha. Pour ce jour je vous propose des brochettes de saucisses .

Ingrédients pour 8 brochettes

4 saucisses de Toulouse

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

24 tomates cerises

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez le vin blanc la moutarde et l’huile d’olive, le sel et le poivre.

Coupez les saucisses en tronçons

Déposez les oignons et les tronçons de saucisses dans un plat.

Versez la préparation vin blanc ,huile d’olive sur les saucisses

Laissez marinez 15 mn.

Confectionnez vos brochettes en alternant un tronçon de saucisses une tomates cerise

Huilez votre plancha .Faites chauffer votre plancha .

Quand la plancha est bien chaude faites cuire les brochettes. (suivez la vidéo)

Servez chaud avec un légume de votre choix