

Brochettes de saucisses à rôtir avec salade de pommes de terre aux fines herbes



Tout se joue maintenant: avec une saucisse à rôtir! Nous l'embrochons avec des légumes frais sur des brochettes. Et pour l'accompagner, une salade de pommes de terre divine!

Tout barbecue qui se respecte doit avoir une salade de pommes de terre classique que l'on peut préparer à l'avance et sortir au bon moment. Grâce à sa sauce et aux fines herbes fraîches, cette recette constitue une garniture imbattable.

Les brochettes faites maison sont également bien meilleures que celles qu'on achète. On peut y mettre tout ce que l'on aime. Notre suggestion: une saucisse à rôtir avec divers légumes et champignons.

Salade de pommes de terre

- 1 kg de pommes de terre fermes à la cuisson
- 1,4 dl de bouillon de légumes
- ¼ de gousse d'ail, pressé
- 1 poignée de persil haché
- ½ poignée de ciboulette coupée en fines rondelles
- 2 oignons nouveaux (le blanc uniquement), hachés fin
- Quelques feuilles de menthe hachées si souhaité

Sauce

- 3 à 4 cs de vinaigre aux herbes
- 2½ cc de moutarde au miel
- 3 cs de mayonnaise
- 7 cs d'huile de tournesol
- 2 giclées de demi-crème
- Sel et paprika

Brochettes de saucisses

- 4 saucisses à rôtir, coupées en morceaux grossiers
- 1½ petite courgette, coupée en rondelles
- 1 petit poivron jaune et 1 petit poivron rouge, coupés
- 1 oignon rouge, coupé en morceaux

- 8 à 10 champignons, coupés en deux ou en quarts suivant leur taille
- Epices pour viande • Huile d'olive, sel, paprika

1. Lavez les pommes de terre et cuisez-les à point dans de l'eau salée. Pelez-les encore chaudes, puis coupez-les en lamelles.
2. Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans une jatte, assaisonnez-les.
3. Versez les pommes de terre dans la sauce, ajoutez le bouillon chaud, pressez l'ail, mélangez bien le tout. Laissez tirer la salade au réfrigérateur pendant au moins trois quarts d'heures.
4. Ajoutez les fines herbes 15 minutes avant de la servir.

1. Cuisez rapidement les légumes (sauf les champignons) dans du bouillon. Laissez les poivrons et les morceaux d'oignon plus longtemps dans l'eau que les courgettes.
2. Mélangez l'huile d'olive, le sel et le paprika dans un bol.
3. Piquez les morceaux de saucisses, les champignons et les légumes sur les brochettes, puis enduisez-les avec le mélange d'huile d'olive.
4. Versez un peu d'épices à viande par-dessus les brochettes, puis grillez-les.

Temps de préparation: 1h30 y compris macération



Pinot Noir Salgesch du Valais AOC

Robe pourpre intense. Nez puissant de baies rouges. Prélude velouté, bouche pleine et aromatique. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)