

Saucisse « coquetel »

Pour un apéritif de 8 à 10 personnes

- 800 g de saucisses cocktail sous vide ou en boîte
 - 125 ml de sauce soya
 - 4 gousses d'ail haché fin
 - 1 cuillère à soupe de gingembre haché
 - 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
 - 150 ml de sirop d'érable pur

Dans une boîte hermétique, mettre les saucisses et tous les ingrédients. Bien mélanger. Couvrir et laisser macérer 3 à 4 heures au réfrigérateur.

Peu avant de servir, verser le tout dans une casserole et faites cuire à feu moyen environ 5 minutes. Surveiller à ce que les saucisses ne s'éclatent pas. Servir immédiatement avec des piques en bois.

Vous pouvez utiliser des saucisses à hot-dog coupées en 4.

Autre variante :

faire cuire les saucisses cocktail uniquement dans 200 ml de sirop d'érable pur et 50 ml de jus d'ananas.

