

SAUCISSES COCKTAIL À L'ÉRABLE ET AU GINGEMBRE

Ingrédients :

- ¼ tasse (60 g) de beurre
- 1 kg (2,2 lb) de saucisses cocktail
- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
- ¼ tasse (60 ml) de vinaigre de cidre
- ¼ tasse (60 ml) de ketchup
- ¼ tasse (60 ml) de sauce soya
- 1 c. à thé (5 ml) de gingembre moulu
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue (la recette originale en met le double)
- 1 pincée de clou de girofle moulu

Préparation :

- Préchauffer le four à (375° F (190° C)).
- Dans une grande poêle, chauffer le beurre et faire revenir les saucisses 2 min. Verser le sirop d'érable et laisser mijoter 1 min.
- Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients et incorporer aux saucisses avant de déposer sur une plaque à pâtisserie et d'enfourner 20 min.
- Servir sur de jolis pics à cocktails.

Note : on peut facilement réduire de moitié les quantités; vous obtiendrez alors 12 portions (4 saucisses/par portion)

Source : déclinaison de J'aime l'érable .ca

<http://jaimelerable.ca/recettes/saucisses-cocktail-lerable-et-au-gingembre>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 27 décembre 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/12/saucisses-cocktail-lerable-et-au.html>