

Serpentine de saucisse grillée

Pour 6 personnes

1 kg de saucisse de porc au mètre

Faire tremper la saucisse 10 minutes dans de l'eau chaude, puis l'éponger soigneusement avec du papier absorbant. La poser bien à plat sur la surface de travail et l'enrouler sur elle-même pour former une serpentine qu'on maintient en place à l'aide de 3 ou 4 brochettes.

Poser la serpentine sur le gril légèrement huilé et faire dorer lentement de part et d'autre sur la braise. Badigeonner alors sur les deux faces avec la sauce et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la saucisse soit bien dorée des deux côtés.

Pour servir, couper la serpentine en morceaux, comme un gâteau, dresser sur des assiettes chaudes et présenter avec une salade panachée ou des brochettes de légumes au gril.

Sauce

*1 gousse d'ail
6 cs de ketchup
2 cs de moutarde à l'ancienne
1 cs de vin blanc
1 cs d'huile d'olive ou de colza*

Presser l'ail épluché et le mettre dans un gobelet mélangeur avec le ketchup, la moutarde, le vin blanc et l'huile d'olive.

*1 pointe de couteau de poivre de Cayenne
2-3 gouttes de Tabasco
poivre fraîchement moulu
2 cs de persil haché fin
1 cc rase de romarin finement haché
1 cc rase de sauge finement ciselée*

Secouer vigoureusement, puis assaisonner avec poivre de Cayenne, Tabasco, poivre du moulin. Ajouter les fines herbes.