

Saucisses festives

Ingrédients :

- Saucisses Mac'n cheese Jalapenos de la **Cuisine du Domaine**
- Fromage à la crème (1 tasse)
- Lime (2 limes)
- Coriandre 1 bouquet)
- Jalapenos (1)
- Oignon (1)
- Ail (3 gousses)

Préparation :

1. Mettre le fromage à la crème à température ambiante.
2. Couper le jalapeno, l'oignon en deux. Puis mettre le jalapeno, l'oignon, l'ail sur le BBQ pour bien les faire griller. Lorsque prêt à mettre au frigo pendant 30 minutes.
3. Prendre les aliments cuits précédemment pour les couper en petits cubes fin. Ensuite, zester les deux limes et presser le jus d'une lime.
4. Dans un bol, mélanger tous les aliments utilisés dans les dernières étapes.
5. Assurez-vous que le tout a bien été mélangé pour que les saveurs soient bien dispersées et ajoutez la coriandre finement hachée.
6. Réserver le mélange au frigo 30 minutes.
7. Pendant ce temps, prendre la chair de saucisse et faire des boulettes égales. Donnez-leur la forme de boulettes pour burger.
8. Préchauffer le BBQ à 400 F.

9. Lorsque le mélange à bien pris figé, vous pouvez en faire des petites boules égales et les mettre sur les boulettes de chair de saucisses.
10. Pour terminer, refermez les boulettes de chair de saucisse. Vous pouvez les modeler sur la longueur pour une cuisson optimale.
11. Moment de cuisson! Faire griller le tout, 2-3 minutes sur chaque partie de la boulette.