

# PÉCHÉS MIGNONS AUX DATTES ET À LA SAUCISSE



Par

**Kimberly Lallouz**

Dans

**05. Garden-party pour le 5 à 7**

## INGRÉDIENTS :

- 8 dattes dénoyautées et coupées en deux
- 1 saucisse épicée
- 8 feuilles de basilic
- 8 pacanes
- 4 tranches de bacon de dinde
- ciboulette émincée pour la garniture
- 8 cure-dents trempés toute la nuit dans l'eau
- POUR LA SAUCE :
  - 3 cuillères à soupe de sirop d'érable
  - 2 cuillères à café de moutarde de Dijon
  - 2 cuillères à café de moutarde de Meaux
  - 1 cuillère à café de Sambal Oelek

## RECETTE :

### Pour la sauce :


- Mettre tous les ingrédients pour la sauce dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène puis réserver.


### Pour les bouchées :

- Chauffer le BBQ à 310°C.
- Blanchir la saucisse 1 minute dans l'eau bouillante puis laisser refroidir.
- La couper en 8 morceaux.
- Réserver.

1. Couper les tranches de bacon de dinde en deux sur le sens de la longueur.
2. Garnir chaque moitié de datte d'une pacane, d'une feuille de basilic et d'un morceau de saucisse. Refermer avec l'autre moitié et enrouler dans la tranche de bacon de dinde. Piquer à l'aide d'un cure-dent pour tenir le péché mignon.
3. Cuire au barbecue à couvercle fermé de 8 à 10 minutes en les tournant régulièrement pour ne pas les laisser brûler.

## PRÉPARATION :

 10 minutes

 4 personnes

4. Servir avec la sauce et de la ciboulette émincée. Déguster !