SAUCISSES À GRILLER DE PERCHES LOË, SAUCE MOUTARDE À L'ABRICOT

INGRÉDIENTS

- 4 saucisses à griller LA PERCHE LOË

Pour 2 bocaux d'env. 1dl de moutarde à l'abricot

- 300 g d'abricots dénoyautés et coupés en morceaux
- 1dl de vinaigre balsamique blanc
- 50 g de graines de moutarde jaune
- ½ cc de graines de poivre noir de sarawak
- 2 cs de sucre cassonade
- ½ cc de Fleur de sel
- 1 cs d'huile de pépins de raisin

PRÉPARATION

La veille

Ébouillanter les 2 bocaux et les sécher en les retournant sur un linge. Dans une casserole, porter à ébullition les abricots et le vinaigre balsamique blanc. Cuire 15 min. en remuant régulièrement et réduire en purée.

Prélever et réserver 2 cc de graines de moutarde. Moudre finement le reste au cutter avec les graines de poivre noir et ajouter à la purée d'abricot. Porter le tout a ébullition et terminer par le sucre, le sel et les graines de moutarde prélevées. Cuire 5 min. à petit feu en remuant constamment jusqu'à épaississement.

Remplir les bocaux avec la moutarde bouillante, les fermer rapidement et les retourner sur un linge propre. Laisser refroidir sur une surface isolante.

Le jour J

Inciser très légèrement les saucisses de perches LOË, badigeonner-les d'huile de pépins de raisin (pour éviter qu'elles n'attachent à la grille) et les poser sur le grill. Cuire 3-4 min. de chaque côté et servir sans attendre avec de la moutarde à l'abricot et du pain au levain.

Trucs & astuces

Vous pourrez conserver vos bocaux 1 mois au réfrigérateur.

Ne grillez pas à trop haute température vos saucisses de perches LOË car elles seraient crues à l'intérieur et brûlées à l'extérieur.

Le temps vous manque pour réaliser la moutarde à l'abricot ? C'est l'occasion de découvrir la sauce Barbare sélection LOË.

Plat pour 4 personnes **30 min** **20 min** **6-8 min**