

Barbecue et sa sauce mexicaine maison

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 15 mn

Le soleil, de ses grands rayons lumineux, nous accompagnent chaque jour un peu plus ! Et, c'est avec plaisir que nous suivons l'histoire de notre été bien chaud ! Pourquoi ne pas se mettre en harmonie et déguster un petit barbecue ?

Ingrédients

- grillades de porc
- porc et dinde coupés en morceaux pour brochettes
- 2 poivrons
- 2 oignons
- 5 gousses d'ail
- 6 cs de sauce tomate
- jus d'un citron
- 1 cc de paprika
- 1 cc d'origan
- 1 cc de cumin
- 10 gouttes de tabasco

Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez les gousses d'ail. Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients. Trempez les grillades et les morceaux de viande dans la marinade. Mettez votre viande dans un plat et versez le reste de la marinade par-dessus.
- 2 Réservez au frais quelques heures pour bien imprégner vos grillades.
- 3 Au moment de préparer votre repas, préparez les brochettes et allumez le barbecue. Pelez, lavez et coupez les poivrons et les oignons en quartiers.
- 4 Intercalez les morceaux de viande avec des morceaux de poivrons et d'oignons. Placez les brochettes et les grillades sur votre barbecue et retournez-les de temps en temps.
- 5 Dégustez aussitôt ! Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

