

# Brochette de jambon et ananas

---



## Ingrédients

16 gros cubes de jambon 1 pouce x 1 pouce (2,5 cm x 2,5 cm)  
1 conserve 398 ml d'ananas en morceaux égouttés  
2 poivrons de couleur en gros morceaux

### Pour la sauce

200 ml (3/4 tasse) de cassonade  
120 ml (1/2 tasse) de vinaigre blanc  
60 ml (4 c. à soupe) d'huile de canola  
20 ml (2 c. à thé) de moutarde sèche

---

## Préparation

- 1- Mélanger tous les ingrédients de la sauce et faire mariner les cubes de jambon environ 60 minutes.
- 2- Monter les cubes de jambon et légumes en brochettes et cuire sur le BBQ ou au four.

Rendement : 4 portions de 4 cubes par brochette

Suggestion d'accompagnement : Servir sur un riz pilaf avec le reste de la sauce