

**Merguez et saucisses au four sauce au miel**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/merguez-et-saucisses-au-four-sauce-au-miel-p1050056.psd-r-copy.jpg)

**-** [**merguez**](https://recettes.de/merguez)  
**-** [**saucisses**](https://recettes.de/saucisse) **aux herbes pour moi**  
**- 2 càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**- 1 càs de moutarde à  l'ancienne**  
**- 2 càs de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **liquide**  
**- 1 càs de** [**mayonnaise**](https://recettes.de/mayonnaise) **(pas mis)**  
**-** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette)  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Ciseler finement la ciboulette pour en obtenir une grosse cuillerée à soupe.  
Mélanger dans un bol la moutarde, la moutarde à l'ancienne, le miel, la mayonnaise éventuellement et la ciboulette.  
Saler et poivrer au goût.  
Couvrir et réserver la sauce au frais jusqu'au moment du repas.

Disposer les saucisses sur la plaque (j'ai séparé les merguez pour que leur gras n'aille pas sur les saucisses).  
Enfourner pour 10 minutes.  
Retourner saucisses et merguez et remettre au four pendant 10 minutes.  
Servir immédiatement avec la sauce à la moutarde.