

SENSATIONAL SAUCISSE GRILLÉE AUX POMMES ET AUX OIGNONS

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational saucisse Garden Gourmet
2 pommes douces
1 oignon rouge
2 feuilles de sauge
27 g d'huile d'olive

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

La nourriture végétarienne devient facile! Découvrez cette recette super simple Garden Gourmet faite avec notre Sensational saucisse, pommes et oignons.

PRÉPARATION

1. Couper les pommes

Couper les pommes en deux en coupant de la tige à la couronne. Couper chaque moitié en huit morceaux et retirer le cœur.

2. Couper les oignons en fines demi-anneaux

Peler et couper les oignons en deux. Coupez-les en fines demi-anneaux.

3. Griller les Sensational saucisses

Griller les Sensational saucisses jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées pendant environ 5 minutes. Retirez-les ensuite de la poêle. Dans la même poêle, ajouter un peu d'huile d'olive supplémentaire et faire revenir les oignons à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés.

4. Ajouter des pommes

Ajouter les pommes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

5. Ajouter des Sensational saucisses

Remettre les Sensational saucisses avec la sauge finement hachée et faire chauffer encore quelques minutes.

CULINAIRE TIPS

***Délicieux plat d'automne, conseil :**

Ajouter la purée de céleri-rave et un peu de mâche pour compléter le plat.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**