

SENSATIONAL BRATWURST GRILLÉE AUX POMMES

INGRÉDIENTS

叫_{2 PORTIONS}

() 20 MIN



1 paquet de Sensational Bratwurst Garden Gourmet

2 pommes douces

1 oignon rouge

2 feuilles de sauge

27 g d'huile d'olive

CULINAIRE TIPS

*Délicieux plat d'automne, conseil :

Ajouter la purée de céleri-rave et un peu de mâche pour compléter le plat. Découvre cette savoureuse recette avec notre Sensational

PRÉPARATION

Bratwurst.

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. Coupe-les en fins demi-anneaux.

3. Griller les Sensational saucisses

Griller les Sensational saucisses jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées pendant environ 5 minutes. Retire-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.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR

Garden Gourmet Belgium > Recettes > Sensational Bratwurst grillée aux pommes