

Sandrabel



4 saucisses de Francfort
1 oignon
2 cs d'Huile d'olive
2 cc moutarde
4cs de vinaigre de cidre
400g Coulis
2 cs de sauce Worcester
15g de sucre de canne
1cs de curry

Cuire les saucisses sans matière grasse dans une poêle chaude pendant 8min .

Peler et émincer l'oignon

Dans une poêle avec 1cs d'huile faire revenir Jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides

Puis ajouter le coulis de tomates, 1 càS d'huile d'olive, le vinaigre de cidre , la moutarde, , le sucre , la sauce Worcestershire. Faire mijoter 10 minutes à feu doux.

Couper vos saucisses en rondelles de 2 cm , nappés de sauce et parsemer d'un peu de curry .

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr