

CHOUCROUTE, SAUCISSES ET POMMES DE TERRE



4/5 pers.



45 min



4 h



Ingrédients surgelés écomiam

- ♦ 500 g de saucisses fumées au bois de Hêtre recette fermière décongelées
- ♦ 300 g de saucisses de Francfort décongelées
- ♦ 500 g de pommes de terre décongelées
- ♦ 600 g de choucroute cuite décongelée

.....

Préparation

- ♦ Dans une grande casserole d'eau bouillante, faites cuire les saucisses fumées et les saucisses de Francfort pendant 20 min à feu moyen.
- ♦ Pendant ce temps, versez les pommes de terre dans une autre casserole d'eau bouillante et réchauffez-les pendant 3 min. Égouttez et réservez.
- ♦ Dans un grand faitout et sans ajout de matière grasse, versez le chou et chauffez-le lentement pendant 10 min.
- ♦ Ajoutez-y ensuite les pommes de terre puis les saucisses.
- ♦ Dressez joliment la préparation dans une assiette.

Bon appétit !



écomiam

LES IRRÉDUCTIBLES DU SURGELÉ !