

PETIT PAIN LAUGEN AVEC CHOUCROUTE MARINÉE ET SAUCISSE AU CURRY



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Madras 450g



Salsa à la tomate 1000g

INGRÉDIENTS

- 4 petits pains Laugen à hot dog
- 4 saucisses à griller
- 250 g de choucroute
- 100 g de salsa de tomates Bresc
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 dl de sauce tomate
- 20 g de Madras Bresc
- 10 g de persil, haché
- 10 g d'oignon de printemps, haché finement
- sel et poivre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Égoutter la choucroute et rincer. Saler et poivrer l'huile d'olive, ajouter le persil haché et y faire mariner la choucroute. Faire cuire la saucisse à point. Pendant ce temps, chauffer la sauce tomate avec la salsa de tomates et assaisonner de curry Madras. Couper les petits pains Laugen mais pas entièrement et y répartir la salade de choucroute. Dresser la saucisse dessus et arroser de sauce au curry chaude. Garnir d'oignon de printemps finement haché.