



Saucisse au curry

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

600 g	de KADI Pommes Frites
2	oignons
4 CS	d'huile
3 CC	de curry en poudre
2 CS	de concentré de tomate
400 g	de dés de tomates
3 CS	de ketchup de tomates
100 ml	de jus de pomme
2 CS	de vinaigre de pomme
	Sel
	Poivre
1 CC	de sucre
4	saucisses de veau

PRÉPARATION - ENV. 40 MINUTES

Préparer les KADI Pommes Frites au four, dans la friteuse, au combi-steamer ou dans la friteuse à air chaud, conformément aux instructions sur le paquet.

Pendant ce temps, éplucher l'oignon et le couper en dés. Faire chauffer 2 CS d'huile dans une casserole et y faire revenir les oignons. Ajouter 2 CS de curry et de concentré de tomates et faire suer. Déglacer avec les tomates, le ketchup, le jus de pomme et le vinaigre de pomme. Écraser les tomates avec une spatule. Porter le tout à ébullition et laisser mijoter 10 minutes. Assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre.

Faire chauffer 2 CS d'huile dans une poêle et y faire revenir les saucisses en les remuant pendant 5 à 7 minutes. Les retirer de la poêle, les couper en tranches et les dresser sur une assiette. Les recouvrir de sauce au curry.

Saupoudrer le tout d'un peu de poudre de curry puis retirer les frites du four et les saler. Les servir avec les saucisses.

KADI⁺

Nos produits sont disponibles ici :
b2c.kadi.ch/fr/acheter/store-locator