



Les plats principaux

## **Salade Mexicaine avec des saucisses TV à la friture**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

16 saucisses Zwan  
1 haricots kidney (boîte, rincés et égouttés)  
200 grammes tomates cerise (coupées en deux)  
300 grammes maïs doux (égouttés)  
1 concombre (en dés)  
1 oignon rouge (ciselé)  
1 citron vert (le jus)  
2 laitues little gem  
2 cuillères à café d'épices Mexicaines  
1 bouquet de coriandre  
huile de tournesol  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites un dressing avec le jus de citron vert, les épices taco et l'huile de tournesol. Réservez.

Mélangez les haricots avec les grains de maïs. Détachez les feuilles des little gem et répandez-les dans un grand plat. Répartissez dessus les haricots kidney avec le maïs, les tomates cerises, le concombre et l'oignon rouge.

Faites une petite incision dans chaque saucisse et rôtissez-les bien dans la friteuse.

Répartissez le dressing sur la salade et terminez par les feuilles de coriandre. Servez avec les petites saucisses frites.

### **Ustensiles de cuisine**

Friteuse

