



Les plats principaux

Saucisses farcies avec grenailles et poivrons au four

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes grenailles (coupées en deux)
2 poivrons jaunes (en gros morceaux)
2 poivrons rouges (en gros morceaux)
1 gousse d'ail (pressée)
1 oignon (haché finement)
4 saucisses
mayonnaise
ketchup
huile d'olive
poivre
sel

Des saucisses comme vous n'en avez encore jamais mangées! Ces saucisses sont fourrées d'oignon, de ketchup, de mayonnaise et de persil plat. Disposez-les dans un plat à four avec des grenailles et du paprika et vous obtenez un délicieux plat au four! Essayez vite cette délicieuse recette!

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Mélangez les poivrons et les grenailles avec de l'huile d'olive, de l'ail, du poivre et du sel. Versez dans un plat à four. Placer les saucisses entre les deux et enfournez pendant 20 minutes.

Puis coupez les saucisses dans la longueur et remplissez-les d'oignon émincé. Terminez avec du ketchup, de la mayonnaise et du persil plat.

Ustensiles de cuisine

Four

