



Les plats principaux

## **Saucisses avec pommes de terre en quartiers, petits pois et carottes et une petite salade**

**Pour 2 personnes.**

### **Ingrédients**

2 Préparation artisanale SPAR (saucisse, quartiers de pommes de terre, petits pois et carottes)  
2 mix de crudités (SPAR)  
6 tomates (tomates miel)  
2 persil  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Rincez les légumes et la coriandre.

Coupez les tomates miel en deux.

Faites quelques trous dans la feuille de conservation de la préparation artisanale, chauffez au micro-ondes à pleine puissance durant 5 minutes.

Pendant ce temps mélangez les tomates avec le mix de crudités et ajoutez 1 cs d'huile d'olive puis salez et poivrez. Servez dans un plat séparé et terminez par le persil.

Déposez la préparation chaude sur une assiette et parachevez, éventuellement, par un brin de coriandre.

