



Les plats principaux

'Burger' de chipolatas aux rondelles de pommes de terre grillées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour le burger

4 chipolata (enroulées)
4 pommes de terre (à chair ferme)
4 pains hamburger
huile d'olive
1 cuillère à café de curry en poudre
2 tomates (en rondelles)
1 oignon rouge (en rondelles)
4 cuillères à soupe mayonnaise Chilli Hellmann's
rucola (une poignée)
poivre
sel

Pour la sauce

1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à café de miel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

Allumez le barbecue. Lavez les pommes de terre et coupez-les en rondelles d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Faites cuire les rondelles dans de l'eau bouillante, légèrement salée, pendant 5 minutes. Égouttez-les bien. Mélangez les rondelles de pommes de terre avec un filet d'huile d'olive et assaisonnez avec le curry en poudre, le sel et le poivre.

Mélangez la moutarde, le miel et l'huile d'olive. Badigeonnez les chipolatas de sauce et faites-les dorer au barbecue. Badigeonnez-les de sauce pendant la cuisson. Passez également les rondelles de pommes de terre au barbecue pendant environ 3 minutes.

Coupez les petits pains pour hamburgers en deux et badigeonnez les faces coupées d'huile d'olive. Disposez-les sur la grille du barbecue, face coupée vers le bas. Ajoutez également les rondelles de tomates et d'oignon rouge

et faites griller le tout pendant quelques minutes.

Badigeonnez chaque petit pain de mayonnaise Chilli et garnissez-les de roquette, de chipolatas, de tomates grillées et d'oignon rouge. Refermez les petits pains et accompagnez-les de rondelles de pommes de terre grillées.

