



Les plats principaux

Choucroute rapide à la saucisse polonaise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 saucisse polonaise (en tranches d'environ 1 cm)
beurre
1 oignon rouge (coupé en demi-rondelles)
800 grammes choucroute (bien égouttée)
1 cuillère à café de feuilles de thym
2 cuillères à café de cassonade
2 cuillères à café de moutarde
1 cuillère à café de curry en poudre
poivre

Méthode de préparation

Faites fondre le beurre à feu moyen dans une grande casserole en fonte. Faites dorer les tranches de saucisse polonaise des deux côtés et sortez-les de la casserole.

Mettez l'oignon rouge émincé, la choucroute, le thym et le sucre dans la casserole et faites cuire 5 minutes. Ajoutez la moutarde, le curry en poudre et le poivre. Poursuivez la cuisson 5 minutes. Incorporez les tranches de saucisse et laissez mijoter.

Servez directement dans la casserole, avec du pain frais, de la purée de pommes de terre ou des pommes de terre cuites à l'eau si vous le souhaitez.

Ustensiles de cuisine

une grande casserole en fonte

