

Recette de la semaine : Saucisse grillée à la sauce moutarde avec purée de carottes

Ingrédients :

- 4 saucisses
- ½ tasse de crème
- ½ tasse de lait
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 3 carottes
- 150 ml de lait de coco
- 2 cuillères à café de curry
- pétrole
- épices: sel, poivre



Matériel :

- éplucheur
- couteau
- planche à découper
- casserole
- poêle
- petit bol
- mixeur à main
- cocotte



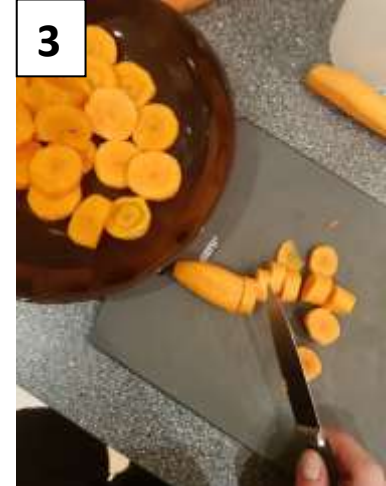
1

Épluchez les carottes



2

Chauffez l'eau avec du sel dans une casserole



3

Coupez les carottes



4

Faites bouillir les carottes dans l'eau pendant 15 minutes



5

Déversez l'eau



6

Remettez les carottes dans la marmite



7

Ajoutez 100 ml de lait de coco. Laissez mijoter pendant 5 minutes.



8

Mixez



9

Ajoutez 2 c. à c. de curry en poudre



10

Poivrez



11

Salez



12

Mettez la purée à côté



13

Versez ½ tasse de crème dans un bol



14

Ajoutez 1 cuillère à café de jus de citron



15

Ajoutez 2 c. à s. de moutarde

16



Poivrez + saiez

17



Ajouter ½ tasse de lait

18



Faites chauffer l'huile dans une poêle

19



Faites frire les saucisses pendant 5 minutes.

20



Retournez les saucisses. Faites frire pendant 5

21



Placez les saucisses dans un plat à four.

22



Ajouter la sauce dans la poêle et faites-la chauffer.

23



Versez la sauce sur les saucisses

Disposez la purée de carottes avec les saucisses sur une assiette.

Nous vous souhaitons un bon appétit !

