



THOMY

DEVIENS MINISTRE DE LA GRILLCULTURE!

INGRÉDIENTS

pièces saucisses de veau

g de pommes de terre (à chair ferme)

pièces poireaux primeurs

pièces Oeufs

bouquet radis

pièce petit concombre

L de bouillon de légumes

cuillères à soupe de vinaigre

cuillères à soupe Huile de friture

pincée Sel, poivre

cuillères à soupe Moutarde de Dijon THOMY

INSTRUCTIONS

Étape 1 Faire cuire les œufs pendant dix minutes puis les couper en tranches.

Étape 2 Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et les couper en petits morceaux.

Étape 3 Mélanger le bouillon, la moutarde, le vinaigre, le poivre et l'huile et verser le mélange sur les morceaux de pommes de terre.

Étape 4 Couper les radis, le concombre et le poireau primeur en fines rondelles et les incorporer aux pommes de terre.

Étape 5 Faire frire la saucisse de veau des deux côtés dans une poêle ou sur le gril pendant environ quatre minutes et servir avec la moutarde THOMY.