



**THOMY**

## DEVIENS MINISTRE DE LA GRILLCULTURE!

### INGRÉDIENTS

pièces saucisses de veau

g de pommes de terre (à chair ferme)

pièces poireaux primeurs

pièces Eier

Bund Radieschen

pièce Gurke

L de bouillon de légumes

cuillères à soupe de vinaigre

cuillères à soupe Olivenöl

pincée Un peu de sel de table

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.