



THOMY

MERGUEZ, BLAISE!

INGRÉDIENTS

pièces patate douce

g de gros haricots

g Cherrytomaten

pièces merguez

pièce oignon rouge

pincée Un peu de sel de table

cuillères à soupe Un filet de vinaigre de cidre

bouteille Olivenöl

pièce L'écorce et le jus d'un citron

cuillères à soupe THOMY Sauce Chili aux jalapeños

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Blanchir les haricots dans de l'eau salée pendant 2 à 3 minutes. Égoutter et rincer brièvement sous l'eau froide.
- Étape 2 Couper les patates douces avec la peau en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Peler l'oignon et le couper en fines rondelles. Râper l'écorce de citron avec une râpe de cuisine.
- Étape 3 Huiler légèrement les patates douces. Griller uniformément des deux côtés pendant env. 10 minutes. Laisser les tomates cerises sur leur grappe et les faire également griller pendant quelques minutes. Couper les haricots et les pommes de terre en morceaux de 2 à 3 cm. Mélanger avec les tomates. Ajouter l'huile d'olive, l'écorce et le jus de citron, les rondelles d'oignon et le vinaigre. Assaisonner de sel et de poivre. Laisser mariner la salade pendant quelques minutes.
- Étape 4 Griller les merguez pendant environ 10 minutes de tous les côtés jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Les prendre ensuite directement sur le grill et servir avec la salade de patates douces et de haricots. Servir avec de la sauce Chili THOMY aux jalapeños.