

MERGUEZ GARDEN GOURMET ET FRITES DE PATATES DOUCES

INGRÉDIENTS

 2 PORTIONS

 35 MIN

 FACILE

1 Paquet de Sensational Merguez Garden Gourmet
4 patates douces
75 g de salade composée
1/4 concombre
4 tomates cerises
4 feuilles de basilic
sel et poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
1 cuillère à café de miel

Les Merguez Garden Gourmet avec frites de patates douces et salade sont une recette parfaite pour ceux qui recherchent un repas savoureux et satisfaisant !

PRÉPARATION

1. Cuisson des frites de patates douces

Préchauffe le four à 200°C. Coupe 4 patates douces en frites pas trop épaisses. Mets-les dans un sac en plastique et verse-y une cuillerée de féculé de maïs. Mélange bien et étale-les bien sur une plaque à pâtisserie. Arrose d'huile et cuire environ 20 min. jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.

2. Préparation de la salade

Répartis la salade dans un bol et garnis de tranches de concombre, d'oignon rouge et de tomate.

3. Préparation de la vinaigrette

Mélange l'huile d'olive, le vinaigre et le miel pour la vinaigrette et hache finement le basilic. Mélange avec la vinaigrette et assaisonne avec du sel et du poivre.

4. Cuisson des Merguez et déguste!

Grille ou fais cuire les Merguez selon les instructions sur l'emballage et sers avec les frites et la salade.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**