

# metro



## Saucisses européennes aux pommes et à la bière

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

- 8 Saucisses européennes

---

- 2 Pommes rouges, coupées en deux

---

- 2 Pommes vertes ou jaunes, coupées en deux

### HUILE D'OLIVE

- 1 Oignon espagnol haché

- 250 ml (1 tasse) Bière

- 500 ml (2 tasses) Concentré de poulet

Au goût, sel et poivre

### Préparation

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.

Piquer les saucisses avec une fourchette et les blanchir à l'eau bouillante 5 minutes. Les égoutter et réserver.

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients de la sauce et porter à ébullition. Mijoter 2 minutes et retirer du feu.

Déposer les saucisses et les pommes sur une feuille de papier d'aluminium huilée. Badigeonner avec la sauce.

Cuire 6 à 10 minutes en les retournant fréquemment.

Badigeonner en cours de cuisson.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

## Accords bières et mets



### **Fruitée et onctueuse**

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

---

## Mentions légales

### **Recettes sans lactose**

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---