Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Saucisse grillée, compote pomme-oignon & cuillerée Pers&Vert

La saucisse grillée, compote pomme-oignon & cuillerée Pers&Vert marie rusticité et fraîcheur : des saucisses bien colorées, une compote tiède où la douceur de la pomme rencontre le fond caramélisé de l’oignon, et, en touche finale, la vivacité citronnée et le feu herbacé de la Sauce Pers&Vert. La texture crémeuse de la compote contraste avec le extérieur croustillant des saucisses tandis que la cuillerée de Pers&Vert apporte une pointe pimentée et verte qui réveille chaque bouchée. C’est un plat convivial, simple à préparer en semaine ou pour un déjeuner rustique entre amis — à servir directement à table pour que chacun ajuste la cuillerée de sauce selon son goût.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**30 min**	**facile**

Ingrédients

- 4 saucisses rustiques (porc, bœuf ou mélange), environ 160–200 g chacune
- 3 pommes fermes (type Gala ou Pink Lady), pelées, épépinées et coupées en dés
- 2 oignons jaunes moyens, finement émincés
- 1 cuillère à soupe de beurre + 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de sucre brun
- Quelques branches de thym ou 1/2 cuillère à café de thym séché
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l’ancienne (facultatif, pour mélanger à la compote)
- Haban's - Sauce Pers&Vert - Pot de 90G (voir dosage)
- 1 petite salade verte ou choux fris pour accompagner (optionnel)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Haban's - Sauce Pers&Vert - Pot de 90G

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la compote pomme-oignon: chauffe le beurre et l'huile dans une large poêle à feu moyen.

Ajoute les oignons émincés, une pincée de sel et laisse suer 6–8 minutes sans coloration forte, en remuant.

Incorpore les dés de pomme, le sucre brun et le thym. Augmente un peu le feu et laisse compoter 8–10 minutes jusqu’à ce que les pommes soient tendres mais se tiennent encore.

Verse le vinaigre de cidre, ajuste le sel et le poivre. Si tu veux une compote plus onctueuse, écrase légèrement quelques morceaux avec le dos d'une cuillère; ajoute la moutarde à l’ancienne si désiré. Réserve au chaud à feu très doux.

Pendant ce temps, cuis les saucisses: pique légèrement la peau et fais chauffer une poêle antiadhésive avec un filet d'huile sur feu moyen-fort.

Dépose les saucisses et fais-les dorer 4–5 minutes de chaque côté selon leur épaisseur, en baissant le feu si elles noircissent trop. Vérifie la cuisson (le jus doit être clair) ou finis au four 10 minutes à 180 °C si elles sont épaisses.

Laisse reposer 5 minutes hors du feu pour répartir les jus. Réchauffe brièvement la compote si besoin.

Dresse: une saucisse par assiette, une généreuse cuillerée de compote tiède à côté et une cuillerée prudente de Sauce Pers&Vert déposée en finition sur la saucisse ou à côté pour que chacun se serve.

Le conseil des Épices Curieuses

Ajoute la Sauce Pers&Vert en finition pour préserver sa fraîcheur et son parfum citronné; si tu préfères une chaleur plus douce, mélange-la à un peu de fromage blanc ou de crème fraîche. Pour des saucisses bien croustillantes, commence la cuisson sur feu vif puis baisse à moyen. Si la compote épaissit trop, détends-la avec une cuillère d'eau ou de bouillon.