



SAUCISSES DE VIENNE FACON AIGRE-DOUX



2 pers.



20 min.



980 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

6 saucisses de Vienne / 3dl. de sauce Sweet and Sour / 3 tranches d'ananas / 1 poivron jaune

FOND DE PLACARD

150g. de riz / 1 oignon / Huile d'olive /
1/2dl. d'eau / Sel / Poivre

Riz. Mettre le riz dans l'eau et porter à ébullition. Lorsque l'eau bout, saler et cuire pendant environ 12 minutes à feu doux.

Oignon. Éplucher et couper finement l'oignon.

Poivron jaune. Laver et couper le poivron en petits morceaux.

Saucisses de Vienne. Couper les saucisses en petits morceaux.

Ananas. Couper les tranches d'ananas en petits morceaux.

Cuisson. Verser un peu d'huile d'olive dans une poêle, puis ajouter l'oignon, les saucisses et le poivron. Bien mélanger le tout quelques instants, puis ajouter la sauce aigre-doux, 1/2dl. d'eau et l'ananas. Cuire le tout environ 5 minutes à feu moyen.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.