

INGRÉDIENTS

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

Préchauffez le four à 200°C. Coupez 4 patates douces en frites pas trop épaisses. Mettez-les dans un sac en plastique et versez-y une cuillerée de fécule de maïs. Mélangez bien et étalez-les bien sur une plaque à pâtisserie. Arrosez d'huile et cuire environ 20 min. jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.

2. Préparation de la salade

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

3. Préparation de la vinaigrette

Mélangez l'huile d'olive, le vinaigre et le miel pour la vinaigrette et hachez finement le basilic. Mélangez avec la vinaigrette et assaisonnez avec du sel et du poivre.

4. Faites cuire les Merguez et servez !

Grillez ou faites cuire les Merguez selon les instructions sur l'emballage et servez avec les frites et la salade.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)