



BROCHETTES DE
SAUCISSES ET
CHOUCROUTE
À L'ANANAS



Electrolux

BROCHETTES DE SAUCISSES ET CHOUCROUTE À L'ANANAS

Ingrédients pour 4 personnes :

Choucroute à l'ananas

- ▶ 1 boîte ananas, finement coupé en dés
- ▶ 1 oignon, finement coupé en dés
- ▶ 1 boîte choucroute (500g)
- ▶ 100ml jus d'ananas (de la boîte d'ananas)
- ▶ 2 baies de genièvre
- ▶ 2 piments de la Jamaïque
- ▶ 1 cuillère à café sucre
- ▶ 2 cuillères à café sel
- ▶ 1 pincée bouillon de légumes, en poudre
- ▶ 2 cuillères à soupe Huile de tournesol

Brochettes de saucisses

- ▶ 16 petites saucisses (bratwurst, saucisse de Francfort)
- ▶ 2 oignons rouges en quartiers
- ▶ 2 poivrons
- ▶ 1 courgette en quartiers
- ▶ Huile de tournesol

Préparation de la Choucroute à l'ananas :

- 1 Faire suer l'ananas et les cubes d'oignon dans de l'huile.
- 2 Ajouter la choucroute, les épices et le jus d'ananas.
- 3 Laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes environ.

Préparation des Brochettes de saucisses :

- 1 Piquer les saucisses et les légumes sur la brochette en alternant.
- 2 Préchauffer une poêle.
 - > Cliquer sur les 3 petits traits qui ouvrent le MENU.
 - > Sélectionner « Cuisson assistée ».
 - > Sélectionner « Viande », puis « Saucisses », puis « Poêler ».
 - > Comme indiqué par la plaque induction, poser une poêle sur la zone concernée pour commencer à cuisiner.
- 4 Placer les brochettes sur la choucroute à l'ananas.

ASTUCE ELECTROLUX :

Idéal aussi pour
le barbecue avec du
pain et des sauces.

