

Recette d'août  
Viande



Prête en  
65 minutes



2148 kJ  
513 kcal p. p.

# Saucisses à rôtir en spirale et röstis de légumes



FL-1/W 32-35/09

 Mix  
SQ5-COC-21279  
© 1996 FSC

**coop**

Pour moi et pour toi.

## Ingrédients pour 2 personnes

1 petit oignon

1 1/2 dl de jus de tomate

1 cc de purée de tomates

1 cc de vinaigre de pomme

1/2 cc de sucre, 1/4 de cc de sel

2 pincées de poivre de Cayenne

200 g de pommes de terre fermes à la cuisson

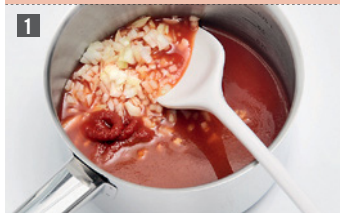
1 carotte (env. 100 g)

1 courgette (env. 150 g)

30 g de tomates séchées à l'huile

3/4 de cc de sel, 1 cs d'huile d'arachide

2 saucisses à rôtir en spirale



1

Sauce: hacher menu l'oignon, ajouter le jus et la purée de tomates, le vinaigre et le sucre, porter le tout à ébullition. Baisser le feu, laisser mijoter env. 5 min., assaisonner et laisser refroidir.



2

Râper pommes de terre et carottes à la râpe à rôtis. Egoutter les tomates, les couper en lanières. Mélanger, saler et former 4 galettes de rösti (env. 6 cm Ø). Les disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé (env. 26 cm Ø).



3

Cuisson au barbecue à gaz/à charbon de bois: faire griller à couvert les rôtis sur la plaque à feu moyen/braise moyenne env. 25 min. de chaque côté. Ajouter les saucisses, et les faire griller 10 min. de chaque côté. Servir avec les rôtis et la sauce.

# LISTE DES COURSES



**Courgettes**



**Carottes**



**Pommes de terre Coop  
fermes à la cuisson, 2 kg**



**Saucisses à rôtir  
en spirale Bell,  
2 x 130 g**



**Tomates séchées  
à l'huile Saclà,  
280 g**



**Dôle de  
Salquenen AOC  
Les Dailles**

## Le conseil du sommelier:

📍 **Provenance:**  
Suisse (Valais)

🍷 **Cépage:**  
Pinot Noir

📖 **Caractéristiques:**  
robe rouge grenat,  
nez de baies épicé,  
bouche fruitée, cor-  
pulence moyenne,  
structure équilibrée,  
longue finale épicée

Coop ne vend pas  
d'alcool aux jeunes  
de moins de 18 ans.

Il vous faut aussi: ■ oignon ■ jus de tomate ■ purée de tomates  
■ vinaigre de pomme ■ sucre ■ sel ■ poivre de Cayenne  
■ huile d'arachide

Les produits photographiés sont des suggestions. Si l'un d'entre eux n'est pas disponible, vous en trouverez certainement un autre dans votre Coop qui fera aussi l'affaire.



## SAUCISSES À RÔTIR BELL...

Un barbecue sans saucisses à rôtir en spirales, impensable! Se retrouver entre amis autour d'un barbecue est toujours un moment convivial que l'on apprécie tout particulièrement les belles soirées d'été. Petit rappel: Pour une soirée barbecue réussie, Bell vous prodi-

gue quelques conseils sous [www.bell-games.ch](http://www.bell-games.ch). Dès maintenant, l'offre barbecue accueille un nouveau venu: une saucisse à rôtir en spirale sans boyau qui, grâce à un procédé de production révolutionnaire, nous fait découvrir un nouveau monde de saveurs.