Saucisses oignons à la plancha

Saucisses oignons à la plancha

Ingrédients

4 saucisses de Toulouse

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

Curry

Sel

Poivre

2 oignons

Préparation

Mélangez le vin blanc la moutarde et l’huile d’olive, le

curry le sel et le poivre.

Coupez les oignons en morceaux

Coupez les saucisses en tronçons

Déposez les oignons et les tronçons de saucisses dans un plat.

Versez la préparation vin blanc, huile d’olive sur les saucisses et les oignons

Laissez marinez 15 mn

Huilez votre plancha. Faites chauffer votre plancha.

Quand la plancha est bien chaude faites cuire les oignons et les saucisses.

Servez chaud avec un légume de votre choix