



Currywurst

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 0.5 oignon émincé
- 1 gousse d'ail
- 2 cuil à soupe de curry
- 1 cuil à soupe de paprika
- 5-6 clous de girofle
- 1 pincée de cannelle
- 25 cl de ketchup
- 1 cuil à soupe de concentré de tomate
- 8 cl de bouillon de légumes
- 1 cuil à soupe de vinaigre
- 1 cuil à soupe de miel

Faire revenir quelques min dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson puis incorporez le curry, le paprika, les clous de girofle, la cannelle, le ketchup, le concentré de tomates, le bouillon de légumes, le vinaigre, le miel, la sauce Worcestershire, le sucre, la yellow mustard, le piment, le sel et le poivre.

Bien mélanger, porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 min.

Retirer du feu et mixer avec un blender plongeant.

Cuire les saucisses de francfort et les déguster avec le ketchup au curry et les pommes de terre frites avec un peu de pain ou pas selon vos goûts.