

GRANDE SAUCISSE !

Pour 2 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes
- de 10 €

Ustensiles :

- 1 casserole
- 1 poêle
- 1 couteau

Ingrédients :

- 1 sachet de courgettes surgelées
- 1 sachet d'oignons émincés surgelés
- 200 g de macaronis
- 1 saucisse
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



C'est quand même rageant ! Mesurer 1m20 les bras levés et se retrouver avec un fiancé d'1m95... Voici une recette qui certes ne résoudra pas ce problème de couple mais qui contribuera à une entente chaleureuse et cordiale au sein de votre doux foyer.

1. Faites rissoler les courgettes et les oignons dans une poêle avec un peu d'huile. Pendant qu'ils brunissent, coupez cette grande saucisse en deux. Vous aimeriez bien faire de même avec votre compagnon histoire qu'il soit à la hauteur...

2. Après lui avoir retiré sa peau, émiettez la saucisse au-dessus de la poêle pour la faire revenir pendant 10 bonnes minutes.

3. Ajoutez les pâtes et mélangez le tout avec du sel et du poivre. Votre asperge de compagnon va se régaler en espérant qu'il ait compris le message... Et s'il ne vous dit pas merci, montez sur un tabouret et giflez-le ce malotru !