

Galettes de saucisse «Brotwûrscht kierla» recette de ma maman

Ingrédients :

Pour 3 personnes :

3 ou 4 saucisses de Toulouse

200 g de saucisse blanche

100 g de petit pain ou un reste de pain rassis trempé dans du lait

1oignons hachés

2 caïeux d'ail hachés

Poivre

Sel

1 œuf

Persil haché

Dans une terrine, mélangez le tout.

Avec vos mains ou à l'aide d'une cuillère, vous formez des galettes de 2,5 cm d'épaisseur.

Faites les revenir dans une poêle (huile chaude) de chaque côté pendant 7 à 8 minutes.

Servir les Kierla avec une salade au choix et des pommes de terre sautées.

* vous pouvez mixer un petit reste de viande cuite, et l'ajoutez dans la farce.