



À  
L'ESSAI

## LES KNACKWURSTS DU SAUCISSIER DU MARCHÉ

Pour célébrer l'Oktoberfest de digne façon, il faut absolument servir des saucisses, et pas n'importe lesquelles: les knackwursts sont de grands classiques! Ces saucisses fumées plaisent à tous et celles du Saucissier du marché sont savoureuses! Faites les saisir à feu doux dans un poêlon pour bien les colorer, et terminez la cuisson de 10 à 15 minutes au four. Servez-les avec choucroute maison, un peu de moutarde forte et... de la bière, évidemment!