

Saucisse cuite au four



Cette recette m'a été transmise par Marcia, qui a eu l'idée géniale de cuire des saucisses partiellement immergées dans l'eau de Jacques Martin. J'y ai ajouté ma touche personnelle en utilisant du bouillon à la place de l'eau.

Ingrédients

- 2 à 4 saucisses de porc
- 240 ml (1 tasse) de jeunes carottes
- 240 ml (1 tasse) de champignons
- 120 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- Laitue, tomate, concombre, poivrons, citron vert pour la salade
- Sel et poivre au goût

Ustensiles

- Plat de cuisson profond
- Saladier

Préparation

- Préchauffer le four à 163 °C (325 °F)
- Disposer les saucisses, les carottes et les champignons en une seule couche dans le plat.
- Ajouter le bouillon, de manière à ce qu'un quart des saucisses soient immergées.
- Cuire au four préchauffé pendant environ une heure. Retourner les saucisses à mi-cuisson.
- Pendant ce temps, préparer et ajouter la laitue, les tomates, le concombre et les poivrons dans le saladier.
- Pour la vinaigrette, presser 1/2 à 1 citron vert, saler et mélanger.