

Saucisses au vin rouge

◆ Difficulté : Facile

◆ Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ◆ 1 bouquet garni (Thym,Laurier,Persil) ◆ 25 cl de vin rouge
- ◆ 1 oignon ◆ 1 cuil à soupe de concentré de tomate
- ◆ 1 gousse d'ail ◆ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ◆ Sel / Poivre ◆ 1 pincée de sucre
- ◆ 2 carrés de chocolat ◆ 4 saucisses de Toulouse

Préparation :

Dans une cocotte ou sauteuse,faites chauffer 1 cuil à soupe d'huile d'olive,
faire dorer l'oignon et l'ail haché sur feu doux.

Pendant ce temps, préparez les autres ingrédients.

Lorsque l'ail et l'oignon ont légèrement doré, ajouter les saucisses
préalablement piquées de quelques coups de fourchettes.

Laissez-les dorer un peu également.

Versez dans la cocotte le vin rouge, le concentré de tomates, la pincée
de sucre, le bouquet garni, saler, poivrer.

Recettes de Caline

Laissez mijoter une demi-heure à découvert.

A la fin de la cuisson, montez le feu pour laisser la sauce s'épaissir et
ajouter les carrés de chocolat, qui boosteront votre sauce au vin.

Rectifiez l'assaisonnement et servir avec une purée de pommes de terre.

Bon appétit à toutes & tous !!