

Saucisses à l'Italienne

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Saucisses	2 grosses
- Gousses d'Ail	1
- Vin Blanc Sec	15 cl
- Romarin	2 branches
- Coulis de Tomates	300 ml (Passata maison DI-488)
- Parmesan en Bloc	30g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez et émincez finement l'ail.
- Piquez les saucisses à l'aide d'une fourchette.
- Dans une poêle avec couvercle, saisissez les saucisses de tous les côtés. Salez et poivrez.
- Lorsqu'elles sont bien colorées, retirez-les de la poêle et ajoutez l'ail émincé et déglacez avec le vin blanc. Laissez réduire de moitié puis versez le coulis de tomates. Ajoutez les branches de romarin, salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter doucement.
- Entre temps, coupez les saucisses en tronçons de 4-5 cm de long et placez-les immédiatement dans la sauce en train de mijoter. Couvrez et poursuivez la cuisson douce.
- Au moment de servir, rectifiez l'assaisonnement puis servez les tronçons de saucisses nappés de sauce et râpez un peu de parmesan sur le tout.

