

Saucisses au Vin Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SAUCISSE(S)	4-6 (Campagne ou Toulouse)
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	un peu
- BICARBONATE ALIMENTAIRE	1 c à café
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- VIN ROUGE	30 cl
- CHOCOLAT FONDANT	2 carrés
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Faites-les revenir doucement dans du beurre chaud.
- Ajoutez les saucisses et faites-les griller sur toutes les faces. Ajoutez un peu d'ail. Salez et poivrez.
- Intégrez alors le vin rouge avec le concentrée de tomates et le bicarbonate. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant au moins 30 minutes.
- Après ce temps, ajoutez le chocolat et la crème.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez dès que la sauce est à votre goût.

Remarque:

Accompagnez avec de la purée de pommes de terre.

