

Pain Saucisse du Sud à la Plancha

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SAUCISSE(S)	2 de Campagne
- AUBERGINE(S)	1
- PESTO ROUGE	2 c à soupe
- TOMATE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- ÉPICES POUR PLANCHA	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez de fines tranches d'aubergine (à la mandoline).
- Coupez la tomate en rondelles de 1 cm d'épaisseur.
- Emincez finement les gousses d'ail.
- Faites griller doucement les tranches d'aubergine à la plancha avec un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez puis ajoutez les épices pour plancha et un peu d'ail sur un côté.
- Saisissez alors les saucisses de campagne sur la plancha. Salez et poivrez. Lorsqu'elles sont bien saisies, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur et faites rissoler le côté plat.
- En dernière minute, saisissez les rondelles de tomates agrémentées d'épices pour plancha et du reste d'ail émincé. Salez et poivrez.
- Coupez le pain en deux et nappez chaque face intérieure de pesto rouge.
- Déposez d'abord une tranche d'aubergine puis 2 demi-saucisses avant de finir avec une seconde tranche d'aubergine. Fermez le pain.
- Accompagnez avec les tomates épicées et grillées.

Remarque:

Servez avec une salade en accompagnement.

