recette écomiam

SAUCISSE SAUCE POIVRE

4 pers.

5 min

35 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

• 600 g de saucisse de Toulouse à l'ancienne décongelée écomiam
• 1 kg de rissolées du terroir surgelées écomiam
• 300 g d'oignons blancs émincés surgelés écomiam
• 200 g de sauce poivre surgelée écomiam
• 10 g de persil surgelé écomiam

Épicerie / Marché

• 1 càs d'huile
• 2 piques à brochette

Préparation

• Piquez la saucisse avec les piques pour la maintenir en spirale.
• Dans une poêle, faites chauffer l'huile, faites dorer la saucisse sur les deux faces, réservez dans un plat allant au four.
• Dorez les oignons dans la même poêle, ajoutez-les autour de la saucisse. Salez & poivrez. Faites cuire au four à 180 °C pendant 15 min.
• Faites cuire les rissolées dans une poêle pendant 7 min à feu moyen.
• En fin de cuisson, ajoutez le persil, salez & poivrez. Enlevez la saucisse du plat, ajoutez les rissolées et mélangez-les aux oignons.
• Placez la saucisse sur le mélange rissolées et oignons. Faites cuire au four à 180 °C pendant 15 min.
• Réchauffez la sauce poivre dans une casserole à feu doux. Enlevez les piques de la saucisse, nappez-la de sauce poivre.

Bon appétit !

écomiam
le village du surgelé