

Idées recettes (saucisses)



Brioche de saucisse

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients (Pour 4 personnes)

360 g de saucisse au choix
200g de farine, avec une pincée de sel
10 g de levure de boulanger
3 oeufs
¼ de litre de lait
150 g de gruyère râpé

Préparation

Cuire la saucisse.
Dans un grand bol, battre les œufs avec le lait.
Ajouter ensuite la farine et la levure tamisées.
Mélanger le fromage et les saucisses refroidies à la préparation.
Verser dans un moule à muffin beurré.
Cuire à 230°C (450°F) pendant 35 minutes

Saucisse fraîche à la crème de tomate

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients

1 boîte de 18 onces de fèves jaunes coupées et égouttées
1 gros oignon en rondelles
2 livres de saucisses fraîches (8 saucisses)
1 boîte de crème de tomate

Préparation :

Faire dorer la saucisse et enlever le surplus de gras.
Ajouter le reste des ingrédients.
Laisser mijoter 20 minutes.
Servir avec un riz.

Saucisses braisées aux petits légumes

Ingrédients

8 saucisses
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) d'huile
3 gousses d'ail hachées finement
250 ml (1 tasse) de céleri coupé en petits dés
250 ml (1 tasse) de carottes coupées en petits dés
250 ml (1 tasse) d'oignon coupé en dés
250 ml (1 tasse) de courgette coupé en petit dés
750 ml (3 tasses) de bouillon de légumes
2 c. (10 ml) à thé de romarin séché
2 c. à thé (10 ml) de thym séché
1 c. à soupe (15 ml) d'herbes salées du bas du fleuve

Préparation

Dans une grande cocotte, faire fondre le beurre dans l'huile et faire griller les saucisses de tous les côtés environ 5 minutes. Réserver.

Dans la même cocotte, faire suer et dorer les légumes et l'ail 5 minutes.

Ajouter les saucisses réservées et cuire 2 minutes.

Déglacer avec le bouillon de légumes, incorporer les épices et les fines herbes.

Couvrir et laisser mijoter 1 heure à feu doux.

Saucisse fraîche à la crème de tomate

Ingrédients

1 boîte de 18 onces de fèves jaunes coupées et égouttées
1 gros oignon en rondelles
2 livres de saucisses fraîches (8 saucisses)
1 boîte de crème de tomate

Préparation

Faire dorer la saucisse, enlever le surplus de gras.

Ajouter le reste des ingrédients. Laisser mijoter 20 minutes.

Servir avec un riz.

Saucisses au four

Ingrédients

4 carottes tranchées minces
4 pommes de terre tranchées
2 oignons en rondelles
1 lb saucisses au porc (ou autres) crues
½ tasse de riz Minute Rice
1 bte (19 on) jus de tomate
Sel et poivre

Préparation

Mettre dans un plat allant au four: 1 rangée de pommes de terre, 1 rangée de carottes, 1 rangée d'oignons

Saler et poivrer, répéter ces trois rangs, ajouter les saucisses sur le dessus, couvrir avec le riz et le jus de tomate.

Cuire au four à 400°F, pendant 1 heure