

## Saucisse à rôtir

Pour 4 personnes

- 1 kg de saucisse à rôtir
- 2 gros oignons
- huile à rôtir
- 1dl de crème (facultatif mais tellement meilleur)
- poivre et sel
- feuilles de laurier)

1) Bien recouvrir d'eau la saucisse et y ajouter les feuilles de laurier. Porter à ébullition et cuire 20 minutes à feu moyen. Écumer si besoin.



2) Eplucher et couper les oignons en lamelles ( effiler ).



- 3) Sortir la saucisse et la mettre dans une assiette. Conserver le bouillon dans un récipient. Mettre de l'huile dans la poêle et rôtir la saucisse 10 minutes en la retournant à mi-cuisson.



- 4) Réserver au chaud
- 4) Faire revenir les oignons dans la poêle de rôtissage jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur caramélisée (\*). Ajouter le bouillon de cuisson et laisser cuire à feux doux, jusqu'à cuisson des oignons. Ajouter quelques tomates cerise



5) Rectifier la sauce (sel, poivre ) et si nécessaire délayer la fécule avec un peu d'eau de cuisson et verser dans la poêle.

6) Ajouter la crème ( facultatif ) et bon appétit.

(\* ) petite astuce, si la couleur de la sauce des oignons n'est pas très caramélisée, mettez un carré de chocolat .. noir, votre sauce prendra la couleur désirée.