

4 pers.

Les saucisses au vin blanc.

Cuisines
régionales
de France
Poitou
Charentes.

Ingédients:

4 saucisses fraîches

2 gousses d'ail

1 échalote

Beurre ou huile d'olive

20 cl de vin blanc.

Sel, poivre, vinaigre

1 Pelez les gousses d'ail et ~~les~~ émincez-les
finement. Pelez et émincez l'échalote
très finement.

Piquez les saucisses.

2 Versez l'huile d'olive dans une poêle
ou faites fondre le beurre.

Ajoutez l'ail et faites le revenir pendant
1 minute. Avant qu'il ne commence
à roussir, ajoutez l'échalote, baissez
le feu. Remuez un instant, ajoutez
les saucisses. Faites-les cuire en les
remuant plusieurs fois jusqu'à ce qu'elles
soient dorées (7 à 8 mn environ).

Ne laissez pas roussir l'ail. Assaisonnez
3 Arrosez les alors de vin blanc et portez
à la limite de l'ébullition. Laissez
la cuisson s'achever à petit feu
- ment en retournant les saucisses
pendant la cuisson. (environ 20 à 25 min
pour les grosses saucisses.

4 Egouttez les saucisses et mettez-les
sur un plat chaud. Grattez bien les
sucs de cuisson en ajoutant un trait
de vinaigre, goûtez et rectifiez l'as-
- saisonnement. Puis versez la sauce
sur les saucisses. Servez.

P.S - Peut être servi avec des nouilles
au beurre ou à l'huile.

T. Bon