

BRAISÉ DE SAUCISSES ITALIENNES AUX DEUX TOMATES ET AU FENOUIL

Ingrédients : 4 portions

- 8 saucisses italiennes douces ou fortes
- 2-3 c. à soupe (30-45 ml) d'huile d'olive
- 2 oignons rouges moyens hachés
- 8 gousses d'ail hachées
- ½ tasse (125 ml) de vin blanc
- 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet
- 2 btes de 28 oz (796ml) de tomates en dés aux herbes (à l'italienne pour moi)
- 12 tomates séchées dans l'huile hachées
- 2 bonne pincées de basilic séché
- Une bonne pincée d'origan et de thym citronné (ou thym régulier)
- Sel et poivre
- 1 fenouil en petits cubes
- Une pincée de flocons de piment
- ½ tasse (125 ml) de mélange laitier 5% à cuisson

Préparation :

1. Chauffer l'huile et faire dorer les saucisses puis les mettre de côté.
2. Ajouter un peu d'huile si nécessaire et faire revenir oignon, fenouil et ail pendant 2 minutes.
3. Ajouter le vin et laisser bouillir 30 secondes (*3 minutes pour moi*) environ, ajouter le bouillon, les tomates, herbes, sel, poivre, tomates séchées.
4. Remettre les saucisses, couvrir et mettre au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pour 1 h 30
5. Ajouter le mélange laitier et remettre au four pour 30 minutes à découvert.
6. Retirer du four et servir (J.F. Plante suggère de servir sur des pâtes au beurre et aux fines herbes ou au pesto; Vivianne avec pommes de terre et haricots et dans mon cas, j'ai servi tel quel sans féculent).

Source : amalgame d'une recette de J-F Plante de son livre *Bistro Bistro* vue chez « La table de Vivianne »

<https://www.salutbonjour.ca/2019/01/10/saucisses-italiennes-braisees-a-la-cremeuse-de-duo-de-tomates>

<http://latabledeviviane.blogspot.com/2019/01/braise-de-saucisses-italiennes-aux-deux.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 9 mai 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/05/braise-de-saucisses-italiennes-aux-deux.html>