

POÊLÉE DE SAUCISSES ITALIENNES D'AUTOMNE

Ingrédients : pour deux avec petit reste

- 2 grosses échalotes sèches, en moitiés
- ½ poivron rouge, en dés
- ½ poivron jaune, en dés
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 3 saucisses italiennes pas trop grasses, en bouchées (*J'en ajouterais une de plus*)
- ½ courgette verte, en dés
- 1 belle gousse d'ail, pressée
- ¾ tasse (180 ml) de bière blonde ou rousse
- ¼ tasse (60 ml) de bouillon de bœuf réduit en sel
- 1 c. à soupe (15 ml) comble de concentré de tomate
- 3 c. à soupe de feuilles de coriandre, émincées (*pas mis*)
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans un poêlon profond ou un wok muni d'un couvercle, attendrir les échalotes et les poivrons dans l'huile 5 minutes. Ajouter les bouchées de saucisse, les faire griller de chaque côté, puis incorporer la courgette et l'ail, et cuire 2 autres minutes sur feu moyen.
2. Verser la bière et le concentré de tomate, porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter doucement à couvert une dizaine de minutes.
3. Rectifier l'assaisonnement au besoin, et bien réchauffer avant de servir dans deux assiettes, garnies de coriandre fraîche, moi j'ai oublié.

Source : « La cuisine de Messidor »

<http://lacuisinedemessidor.blogspot.com/2021/09/poelee-de-saucisses-italiennes-dautomne.html>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le jeudi 25 novembre 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/11/poelee-de-saucisses-italiennes-dautomne.html>