

La Koko cuisine



La saucisse à rôtir « Mon Petit Pays »

500g de saucisse à rôtir
4 dl vin blanc (à ajuster)
1 cs d'huile d'olive
sel
poivre

Cuisson : 25 minutes
Pour 4 personnes

Déposer la saucisse à rôtir dans une poêle à froid.

Couvrez au 3/4 de vin blanc et faire réduire pendant envions 15 minutes à feu moyen.

Lorsque le vin blanc est évaporé, ajouter l'huile d'olive et faire rôtir dans les sucs en retournant sans arrêt pendant 5 à 10min max.

La saucisse doit être bien colorée.

Bon Appétit !