



Les plats principaux

Saucisses aux légumes glacés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 saucisses de porc
16 échalotes (épluchées)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de miel liquide
3 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à soupe d'amandes effilées
200 grammes tomates cerise (de préférence en grappe)
1 bouquet de cresson (les feuilles)

Méthode de préparation

Badigeonnez les saucisses avec de l'huile d'olive et déposez-les sur une plaque de cuisson. Enfouissez-les 10 minutes à 180°. Évacuez la graisse de cuisson et déposez les échalotes auprès des saucisses. Aspergez avec le miel et la sauce de soja et mettez de nouveau 10 minutes au four.

Retournez bien le tout, ajoutez les petites tomates et répandez les amandes effilées par-dessus. Enfouissez de nouveau 10 minutes jusqu'à ce que la sauce soit glacée et les amandes brun doré. Avant de servir répartissez dessus les feuilles de cresson.

