



Plat d'automne à la saucisse, aux pommes et aux légumes de saison



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
8 petites saucisses
1 poireau (en rondelles)
1 panais (épluché, en rondelles)
2 navets (épluché, en rondelles)
1 patates douces (épluché, en rondelles)
beurre
1 verre de cidre de pomme
125 ml de fond de poulet
2 pommes
sauge (fraîche)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Versez un filet d'huile d'olive sur la plaque de cuisson. Répartissez les saucisses sur celle-ci et faites-les cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Retirez les saucisses de la plaque de cuisson et réservez-les.
- 2.** Ajoutez les poireaux, le panais, les navets et la patate douce. Arrosez-les d'un peu d'huile d'olive et enfournez pour 20 minutes.
- 3.** Déposez une noix de beurre par-dessus et arrosez les légumes de cidre.
- 4.** Mélangez et versez le fond.
- 5.** Ajoutez les tranches de pomme.
- 6.** Couvrez d'une feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.



- 7.** Dans une petite poêle, faites fondre du beurre et faites-y revenir brièvement quelques feuilles de sauge.
- 8.** Retirez la feuille d'aluminium et remettez les saucisses sur la plaque de cuisson.
- 9.** Passez la préparation au gril et garnissez-la de sauge.
- 10.** Salez et poivrez.