

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.**