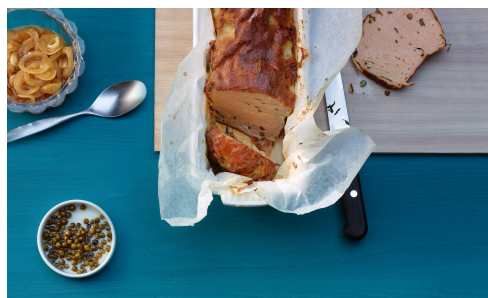


# Fromage d'Italie fait maison avec sauce aux oignons



La différence est là.

- Durée totale: 25 min
- Temps actif: 1 h 25 min
- Facile



## Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 kg** chair à saucisse de veau suisse
- 2 tiges** origan
- 1 cs** poivre vert mariné
- 300 g** oignons
- 30 g** beurre
- 1 dl** vin blanc sec
- 2.5 dl** bouillon
- sel
- poivre du moulin

## Valeurs nutritives

1 portion (sans pommes de terre et salade de céleri) contient env.:

- 500** kcal
- 22 g** de protéines
- 6 g** de glucides
- 42 g** de lipides

- Sans gluten
- sans lactose

## Préparation

- 1 Éfeuiller les brins d'origan, hacher grossièrement le poivre vert et mélanger le tout à la chair à saucisse de veau. Disposer la masse dans une terrine tapissée de papier cuisson (contenance: env. 1 litre).
- 2 Faire cuire entre 60-70 minutes au four préchauffé à 120° C.
- 3 Pendant ce temps, peler les oignons et les couper en rondelles. Les faire blondir dans le beurre, déglacer au vin blanc et mouiller avec du bouillon. Laisser mijoter à feu doux pendant 8-10 minutes. Saler et poivrer.
- 4 Sortir le rôti de la terrine, le découper en tranches, réchauffer la sauce et la servir avec le rôti.  
Accompagner de pommes de terre et de salade de céleri.