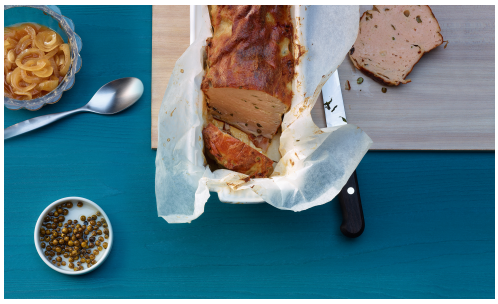
Fromage d'Italie fait maison avec sauce aux oignons

Viande Suisse
Mon choix.

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. Éffeuiller 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 papiercuisson (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.