

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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.