Brochettes de romarin avec Luganighetta Gran Riserva et quartiers de pomme

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

Pour les brochettes

- 240g Luganighetta Gran Riserva
- à v. pomme
- 8 branches de romarin
- à v. huile d’olive vierge extra

Pour le glaçage

- 280ml vin rouge Merlot du Tessin
- 4cun maïzena
- 4EL sucre
- 4 brin de romarin

Préparation

1. Verser le vin dans une petite casserole, ajouter le sucre et laisser réduire d’un peu moins de la moitié, sur le feu.

2. Ajouter ensuite un brin de romarin, délayer la maïzena avec quelques cuillères de vin chaud et la verser dans la petite casserole, en mélangeant bien avec un fouet pour éviter les grumeaux.

3. Dès que la sauce aura légèrement épaissi, la retirer du feu et la réserver.

4. Effeuiller les branches de romarin en laissant seulement une petite touffe de feuilles à l’extrémité.

5. Laver la pomme, retirer le trognon et couper en 8 quartiers.

6. Couper la Salsiccia aux Herbes du Tessin en morceaux de la même taille d’environ 10 cm chacun.

7. Envelopper chaque quartier de pomme dans un morceau de saucisse à rôtir du Tessin; utiliser une petite

branche de romarin pour les tenir ensemble.

8. Faire chauffer 4 cuillères d’huile d’olive dans une grande poêle antiadhésive et faire dorer les brochettes pendant au moins 5-6 minutes sur chaque côté, jusqu’à ce que la saucisse à rôtir du Tessin soit bien cuite à l’intérieur.

9. L’été, il est également possible de les faire cuire au barbecue.

10. Juste avant de servir, faire chauffer brièvement la sauce au Merlot et napper de sauce les brochettes avant de les déguster.