Carottes rôties à la Salsiccia avec Poivre Valle Maggia et à la sauce au yaourt

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

Pour les carottes

- 1200g carottes nouvelles avec fanes
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia de 180 g
- 4 bouquet de fines herbes variées : thym, sauge et romarin
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Pour la sauce

- 600g yaourt
- 2 citron
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Allumer le four à 180° et tapisser une plaque à four de papier sulfurisé.

2. Peler les carottes, raccourcir les fanes, les laver et bien les essuyer.

3. Hacher les herbes.

4. Déposer les carottes sur la plaque et les assaisonner avec un filet d'huile, du sel, du poivre et les herbes aromatiques.

5. Bien recouvrir les carottes avec l’assaisonnement et les faire cuire au four pendant environ 25 minutes.

6. Pendant la cuisson des carottes, préparer la sauce en mélangeant le yaourt avec le jus de citron, le sel et le poivre et la réserver.

7. Couper la Salsiccia con Pepe Valle Maggia en morceaux de 2 à 3 cm et la faire cuire dans une poêle avec 4 cuillères à soupe d'huile pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce que tous les côtés soient dorer.

8. Retirer les carottes du four, et les dresser sur une assiette et les garnir avec la Salsiccia con Pepe Valle Maggia.

9. Servir avec la sauce au yaourt.