



Luganighetta Gran Riserva avec pommes et mûres

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g Luganighetta Gran Riserva
- 4 oignons
- 2 pommes roses (royal gala, pink lady)
- 200gr mures
- 4EL moutarde
- 4EL sirop d'érable
- 32dl bouillon végétal ou de poule
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Allumer le four à 190°.
2. Laver les pommes, peler les oignons et les couper en 6 quartiers.
3. Couper la Luganighetta Gran Riserva en morceaux d'environ 10 cm.
4. Mélanger 2 cuillères à soupe d'huile avec la moutarde et le sirop d'érable.
5. Utiliser un grand moule (environ 30 cm), idéal pour la cuisson au four, et placer les pommes, la saucisse et les oignons en une seule couche.
6. Arroser avec le mélange d'huile et mélanger délicatement avec les mains pour qu'ils soient bien enrobés.
7. Faire cuire au four pendant 30-35 minutes, en retournant les ingrédients à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient brillants et dorés.
8. Mettre la casserole sur le feu, arroser avec le bouillon chaud et porter au bord de l'ébullition, en remuant doucement pour que la moutarde et le sirop d'érable se mélangent au bouillon.
9. Ajouter les mûres, faire chauffer, retirer du feu et servir. Si souhaité, on peut également accompagner ce plat de pommes de terre rôties ou de purée de pommes de terre.

