

Saucisses en demi-glace



Ingrédients

12 saucisses porc et bœuf (ou autre type) précuites et coupées en rondelles

1 l (4 tasses) de sauce demi-glace (MC-12004)

SOIT : 105 g (3/4 tasse) de mélange demi-glace et 1 l (4 tasses) d'eau froide

1 gousse d'ail haché finement

Assaisonnement tout usage et fines herbes au goût (9K033)

300 g (1 tasse) de poivrons de couleur

1 oignon en dés pas trop gros

Préparation

- 1- Préparer la sauce demi-glace et réserver.
- 2- Faire revenir les légumes.
- 3- Ajouter les saucisses et la sauce.
- 4- Cuire au four à 325 °F (160 °C) pendant environ 60 minutes.

Rendement : Donne environ 6 portions de 300 g à 350 g

Suggestions d'accompagnement : Pâtes alimentaires, pommes de terre ou riz pilaf

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG