

Saucisses glacées au sirop d'érable et romarin frais |

Recette pour 4 personnes

Description

Dans l'esprit de la cabane à sucre.

L'astuce du chef

Ajoutez de la moutarde ou du ketchup en guise de dip pour les manger.

Le choix des saucisses peut-être très varié. Option Végétarienne ou Vegan, produit que nous trouvons très facilement dans beaucoup de commerces, pas obligatoirement spécialisés.

Ingrédients

Saucisses

- 6 Unité(s) Saucisses Johnsonville
- 100 Ml Sirop d'érable Catégorie A Doré
- 1 Branche(s) Romarin
- 150 Gr Oignon Jaune

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Mise en place

Saucisses

Dans le cadre du repas de cabane à sucre, nous utilisons souvent des saucisses cocktail, la plupart du temps, nous les achetons cuites.

Il est possible dans ce cas-ci de les couper en 4 ou 6 morceaux, vous pouvez aussi la garder entière. Épluchez et émincez l'oignon (lamelles).

Cuisson saucisses

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale et un noisette de beurre, faites revenir les oignons, ajoutez une pincée de sel, laissez-les caraméliser doucement.

Ajoutez-y ensuite la saucisse entière ou en morceaux, déglacez avec le sirop d'érable, ajoutez le romarin, baissez le feu.

Faites rouler les saucisses dans la caramélisation du sirop d'érable et des oignons.

Gardez au chaud jusqu'au service.

Bon appétit!