

## IDEE RECETTE

### **SAUCISSE DE TOULOUSE**

#### **AU GAILLAC BLANC :**

Pour 6 , 800g de saucisse

25 cl de vin blanc sec de gaillac

1 cuil à soupe d'huile

Dans une poêle avec un peu d'huile saisir la saucisse préalablement piquée avec une fourchette. Déposer la saucisse dans un plat allant au four. Déglacer la poêle avec le vin blanc et recouvrir la saucisse avec ce jus, mettre le plat au four préchauffé(therm 6).

Retirer la préparation du four lorsque le vin a perdu les 2/3 de son volume et servir accompagné de pommes anglaises, d'aubergines frites, ou de pommes de terre cuites et confites dans le jus de cuisson.

**BON APPETIT**