

Saucisses glacées au sirop d'érable et romarin frais - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Dans l'esprit de la cabane à sucre.

L'astuce du chef

Le choix des saucisses peut-être très varié.

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

Option Végétarienne ou Vegan, produit que nous trouvons très facilement dans beaucoup de commerces, pas obligatoirement spécialisés.

Ingrédients

Saucisses

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

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir les ingrédients.

Matériels

- 1 planche à découper
- 1 grand couteau (chef)
- 2 linges propres
- 1 poêle (cuisson saucisses)
- 1 paire de pince (idéalement) ou fourchettes
- 1 cuillère à soupe

Mise en place avec le chef

Saucisses

Dans le cadre d'une 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. Vous pouvez aussi cuire une saucisse traditionnelle et par la suite finaliser l'opération comme suit : Épluchez et émincer 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!