

## *Saucisses cuites au vin rouge*



**Dégeler** partiellement les saucisses.

**Couper** le boyau sur la longueur et le **retirer** avec les mains.

**Couper** les saucisses encore un peu gelées en beaux morceaux.

**Cuire** pendant 10 à 20 minutes dans une ½ bouteille de vin rouge ou du Porto. **Piquer** les saucisses avec une fourchette pour que le vin entre dans celle-ci. Pendant ce temps, **faire** des pâtes au beurre à l'ail. **Égoutter** les saucisses et les **déposer** sur les pâtes. **Craquer** du poivre frais sur le tout avec le moulin à poivre. Selon votre goût, **ajouter** un peu de fromage Parmesan ou Fêta. Sur la photo, j'ai aussi ajouté quelques petits morceaux de tomate et une branche de thym frais. **À déguster avec une bonne bouteille de vin !**

