

SAUCISSES RÔTIES, POMMES DE TERRE ET MOUTARDE



Ce plat complet se prépare presque entièrement sur une seule plaque. Les pommes de terre, les oignons nouveaux, l'ail et la choucroute commencent par rôtir ensemble avant d'accueillir les saucisses, dont les sucs viennent parfumer les légumes pendant la cuisson.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
- **Temps de cuisson:** 40 mins
- **Portions:** 4 portions

Ingredients

- 450 g d'oignons nouveaux ou de petits poireaux
- 700 g de petites pommes de terre
- 250 g de choucroute cuite égouttée
- 5 gousses d'ail
- 120 ml d'huile d'olive extra vierge
- 900 g de saucisses au choix
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon ou à l'ancienne
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

- 1 cuillère à soupe d'eau
 - Sel et poivre noir
-

Préparation

Etape 1

Préchauffer le four à 220 °C. Préparer une grande plaque de cuisson à rebords.

Etape 2

Couper les oignons nouveaux en deux dans la longueur. Couper les pommes de terre en morceaux réguliers si elles sont trop grosses et émincer finement les gousses d'ail.

Etape 3

Déposer les oignons nouveaux, les pommes de terre, la choucroute et l'ail sur la plaque. Ajouter 60 ml d'huile d'olive, saler et poivrer puis mélanger soigneusement.

Etape 4

Répartir les légumes en une couche régulière puis enfourner pendant 10 minutes.

Etape 5

Sortir la plaque du four et disposer les saucisses sur les légumes. Remettre au four pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et les saucisses bien dorées et cuites.

Etape 6

Pendant la cuisson, mélanger dans un petit bol la moutarde, l'échalote finement hachée, le jus de citron, le persil, les 60 ml d'huile d'olive restants et une cuillère à soupe d'eau. Saler et poivrer.

Etape 7

Vérifier que les pommes de terre sont tendres à cœur et que les saucisses sont bien cuites. Prolonger la cuisson de quelques minutes si nécessaire.

Etape 8

Répartir les saucisses, les pommes de terre, les oignons et la choucroute dans les assiettes. Napper légèrement de sauce à la moutarde et terminer avec un peu de persil frais.