

BRAISÉ DE SAUCISSES ITALIENNES ET POMMES DE TERRE



- 1lb (500 g) de saucisses italiennes, douces ou pimentées
- 2 c. à soupe d'eau (environ)
- 2 c. à thé d'huile d'olive
- 1 gros oignon, taillé en deux sur le sens de la longueur, en tranches.
- 1 gros bulbe de fenouil, paré, évidé et taillé en lanières (ou 3 tasses de chou râpé)
- 2 gousses d'ail hachées fin
- 1 c. à thé d'origan séché
- 4 pommes de terre moyennes, pelées et taillées en cubes (environ 750 g ou 1 1/2 lb)
- 1 boîte (398 ml ou 14 oz) de tomates hachées et leur jus (moi 796 ml, 14oz)
- 1/2 tasse de bouillon de boeuf à teneur réduite en sodium
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir frais moulu

- 2 c. à soupe de persil frais haché

-À l'aide d'une fourchette, piquez les saucisses en plusieurs endroits et déposez-les dans une grande casserole à feu moyen-vif. Ajoutez l'eau et faites-les cuire en les tournant souvent et en ajoutant de l'eau, s'il le faut (pour empêcher les saucisses de coller à la casserole), pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et que leur centre ne soit plus rose. Laissez-les refroidir quelque peu et taillez-les en tranches.

-Enlevez le gras de la casserole; ajoutez l'huile, l'oignon, le fenouil (ou le chou), l'ail et l'origan; faites cuire en remuant pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que les légumes aient fondu. Ajoutez les pommes de terre, les tomates et leur jus, le bouillon, le sel et le poivre; amenez à ébullition. Réduisez l'intensité du feu, couvrez et faites cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque tendres. Remettez les saucisses dans la casserole, couvrez et faites cuire pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Garnissez de persil.

Publier par **Le coin recettes de Jos**

(Source: 200 Recettes réconfortantes de Johanna Burkhard)