

Saucisses à la bière

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

8 saucisses	1 pincée de thym
2 oignons	1 cuil à soupe de farine
150 ml de bière noire ou blonde	1 filet d'huile d'olive
1 verre d'eau	Sel & poivre
1 feuille de laurier	

Préparation :

Versez un bon filet d'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen. Faites y dorer les saucisses sur toutes les faces, réservez les.

Pelez et hachez finement l'oignon en petits cubes.

Dans la même poêle où vous avez fait dorer les saucisses, remettez un peu plus d'huile et faire colorer l'oignon à souhait, ajoutez une cuil à soupe de farine et bien mélanger.

Versez la bière dans la poêle et laissez la préparation sur le feu pendant quelques minutes en mélangeant pour que l'alcool s'évapore. Il faut que la sauce épaississe.

Ajoutez la feuille de laurier, un peu de poivre, du sel et un petit verre d'eau. Mélangez

Remettez les saucisses dans la sauce et faites cuire le tout pendant 15 min.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Accompagnez d'une bonne purée maison

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!