

wineXpert[™] LE20

PLAQUE DE SAUCISSES ACCOMPAGNÉES D'UN MÉLANGE DE LÉGUMES

L'approche conviviale d'étaler tout votre repas sur une seule plaque à cuisson est devenue une tendance culinaire digne de l'engouement qu'elle suscite. Relaxez-vous tout en dégustant un verre de Nerello pendant que le four effectue tout le travail.

SERVIR AVEC: **WINEXPERT[™] LE20 NERELLO**

Donne: 4 portions

INGRÉDIENTS:

- 1/4 tasse huile d'olive
- 1 c. à table (chacun) de moutarde de Dijon et de vinaigre de vin rouge
- 2 c. à thé de miel
- 2 grosses gousses ail, râpées
- 1/2 c. à thé (chacun) de paprika fumé, thym séché, sel et poivre
- 6 saucisses fumées à l'européenne, comme la Bratwurst ou la Knackwurst, coupées en rondelles épaisses
- 8 mini-poivrons multicolores ou 1 gros poivron tranché
- 1 lb (chacun) pommes de terre grelots de différentes couleurs et choux de Bruxelles, coupés en deux
- 1 petit bouquet d'asperges, parées et coupées en petits morceaux
- Fromage cheddar vieilli râpé (facultatif)

PRÉPARATION:

Préchauffez le four à 400 °F.

Incorporer dans un grand bol en fouettant l'huile d'olive, la moutarde, le vinaigre, le miel, l'ail, le paprika, le thym, le sel et le poivre. Ajouter les saucisses, les poivrons, les pommes de terre et les choux de Bruxelles; mélanger pour bien enrober le tout.

Disposer les légumes et les saucisses sur une grande plaque à cuisson graissée ou recouverte d'un papier parchemin. Mélanger les asperges avec le mélange d'huile résiduelle se trouvant dans le bol et réserver.

Faire rôtir les saucisses et les légumes pendant 20 minutes; disposer les asperges réservées sur ceux-ci, remuer et continuer à rôtir pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et bien dorés.

Servir avec du fromage râpé directement à la table pour garnir (le cas échéant).



CONSEILS:

- Augmentez le nombre de portions de ce plat pour nourrir **plus d'invités** en le servant sur du quinoa chaud, du riz brun ou du couscous.
- **Remplacez les saucisses fumées précuites par des saucisses italiennes fraîches.** Disposez les saucisses entières à une extrémité de la plaque à cuisson et badigeonnez-les d'une portion du mélange d'huile. Mélangez les légumes avec le reste du mélange d'huile et disposez ceux-ci à côté. Après la cuisson, coupez les saucisses en petites rondelles pour les servir avec des légumes.

