

Petit Sapin Mon Sire mariné au vin rouge et flambé Porto avec des saucisses fumées

Informations

Personnes : 4
Préparation : 10 min.
Cuisson : 10 min.



Ingrédients

- 1 Petit Sapin Mon Sire
- ½ litre de vin rouge
- 5 cl de Porto rouge
- 2 saucisses fumées à cuire

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyenne ??????





1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Sortez le fromage de sa boîte et immergez-le dans un plat allant au four, rempli de vin rouge.
3. Enfourez pendant 10 minutes.
4. Découpez les saucisses en rondelles et pochez-les dans une casserole avec le vin rouge (à la place de l'eau).
5. Sortez le fromage du four et flambez-le avec le Porto rouge tiédi.
6. Servez avec les rondelles de saucisses pochées.

? **Astuce** : Essayez aussi avec des saucisses végétariennes !