



Entrées chaudes à la viande

Linguiça com cachaça - saucisse à la cachaça



30 min **10 min** **0** **20 min** **597**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des saucisses

- 1 Mettre la sauteuse à chauffer sur un feu vif.
- 2 Ajouter les saucisses entières et les faire dorer.
- 3 Une fois dorées, retirer les saucisses de la sauteuse, les couper en tranches d'un centimètre dans la diagonale. Réserver.
- 4 Eplucher et émincer les oignons.
- 5 Mettre les oignons dans la sauteuse et les faire revenir.
- 6 Ajouter les tranches de saucisses et faire légèrement dorer.

Étape 2

Préparation de la sauce cachaça

- 1 Déglacer la sauteuse avec la cachaça.
- 2 Faire réduire la sauce.
- 3 Ajouter le poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre si nécessaire. Eteindre le feu.
- 4 Hacher le persil, l'ajouter dans la sauteuse.
Mettre les saucisses dans un plat.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les saucisses

600 g **Saucisse**
2 **Oignon(s)**

Ingrédients pour la sauce cachaça

150 ml **Cachaça**
1 **Tomate(s)**
1 **Poivre**
0.5 botte(s) **Persil frisé**

Ingrédients pour la garniture

4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
1 **Sel**

5

Étape 3

Montage

- 1 Eplucher et découper la tomate en petits cubes.
- 2 Ajouter les morceaux de tomates dans la sauteuse, les faire revenir pendant quelques minutes.
- 3 Ajouter le sel.
- 4 Servir les saucisses à la cachaça accompagnées de la poêlée de tomates et de pain.