

Saucisses de Campagne au Romarin Cuites au Four

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- SAUCISSE(S) 2-3 de campagne
- HUILE D'OLIVE
- BEURRE DE CUISSON
- ROMARIN qq. branches
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez légèrement les saucisses et le fond du plat. Salez et poivrez.
- Déposez quelques morceaux de beurre sur les saucisses et répartissez les branches de romarin.
- Enfourez pour 25 – 30 minutes en fonction de la grosseur des saucisses.

