

# metro



## Saucisses parfumées à l'orange

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 4 Votes



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:25 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:50 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

8 Saucisses européennes douces

30 ml (2 c. à soupe) Huile d'olive extra légère

2 Gros oignons, hachés finement

375 ml (1 1/2 tasse) Riz à grains longs

750 ml (3 tasses) Bouillon de poulet, reconstitué

2 Orange, pelées à vif et séparées en quartiers

24 Olives noires dénoyautées

### Préparation

Dans une casserole, recouvrir les saucisses d'eau après les avoir piquées avec la pointe d'un couteau.

Laisser mijoter à feu doux 5 minutes, égoutter et assécher.

Dans une poêle, faire cuire les saucisses à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Réserver au chaud.

Dans une casserole, faire chauffer l'huile et faire revenir les oignons.

Ajouter le riz, bien enrober d'huile et des sucs de cuisson des saucisses.

Ajouter le bouillon de poulet. Couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 15 minutes.

Dans une assiette de service, déposer le riz.

Garnir avec les saucisses et les quartiers d'oranges et les olives noires.

Source : Metro

Accords vins et mets

**Fruité et généreux**



Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Accords bières et mets



### **Fruitée et onctueuse**

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

---

## Mentions légales

### **Recettes sans lactose**

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.