



4 personnes



15 min



50 min

Saucisses de Toulouse, champignons et pommes de terre au four

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux (format quartiers ou rondelles épaisses). Nettoyez les champignons et coupez-les en deux (ou en quatre s'ils sont gros). Épluchez et émincez les oignons. Épluchez les gousses d'ail et écrasez-les légèrement avec le plat d'un couteau.

Dans un grand plat allant au four, déposez les pommes de terre, les champignons, les oignons et l'ail. Arrosez avec l'huile d'olive, saupoudrez de thym, de sel et de poivre. Mélangez bien pour enrober les légumes.

Déposez les saucisses de Toulouse sur le dessus des légumes. Faites quelques entailles légères sur les saucisses pour qu'elles cuisent de manière uniforme.

Enfournez pour 40 à 50 minutes. Remuez les légumes à mi-cuisson pour qu'ils dorent simultanément et arrosez les saucisses avec le jus rendu. Les pommes de terre doivent être tendres et légèrement dorées, et les saucisses bien cuites.

À la sortie du four, parsemez le plat de persil

4 saucisses de Toulouse
800 g de pommes de terre
250 g de champignons de Paris
2 oignons rouges ou jaunes
3 gousses d'ail
3 c.s d'huile d'olive
1 c.c de thym séché
Sel et poivre
Persil frais

frais haché pour une touche de fraîcheur
(optionnel).