

**Temps de cuisson : 50 minutes**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Degré de difficulté : facile**

**Portion : 6-8 portions**



## Plaque de saucisses de gibier, patates grelots et fenouil grillé

### Ingrédients :

- 3 livres de pommes de terre grelots, coupées en deux
- 350 grammes d'échalotes françaises, pelures retirées et coupées en deux
- 1 bulbe de fenouil, coupé en gros cubes
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 kg de saucisses de gibier
- 4 tasses de roquette
- 1 c. table de jus de citron frais
- Un trait d'huile d'olive
- Quartier de citron

### Marche à suivre :

1. Préchauffer le BBQ ou le four à 425 F.
2. Sur une plaque, déposer les pommes de terre, les échalotes et le fenouil.
3. Verser l'huile d'olive et bien brasser pour enrober les légumes.
4. Saler et poivrer.
5. Cuire 15 minutes.
6. Pendant ce temps, couper chaque saucisse en trois tronçons.
7. Baisser la température du BBQ ou du four à 350 F.
8. Ajouter les saucisses à la plaque et cuire 25 minutes à cuisson indirecte.
9. Lorsque le tout est bien cuit. Réservez et faites votre petite salade de roquette.
10. Dans un bol, arroser la roquette du jus de citron et d'un filet d'huile. Saler et poivrer et mélanger le tout.
11. Déposer la roquette sur la plaque avec les quartiers de citron et servir aux convives.
12. Déguster le tout avec un rouge **Château des Estanilles, L'impertinent - AOC Faugères**.