

## Papillote de saucisses Oktoberfest à la bière



**Préparation** : 20 minutes

**Temps total** : Plus de 60 minutes

**Portions** : 4 portions

- 8 saucisses européennes Oktoberfest
- 125 ml (1/2 tasse) de bière
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne *Compliments*
- 15 ml (1 c. à soupe) de concentré de bouillon de poulet *Compliments*
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive *Compliments*
- Une pincée de cannelle moulue
- Une pincée de muscade moulue
- 500 ml (2 tasses) de pommes de terre pelées et coupées en cubes
- 180 ml (3/4 tasse) de navet pelé et coupé en cubes

- 250 ml (1 tasse) de carottes coupées en rondelles
- 8 échalotes grises coupées en deux dans le sens de la longueur
- Au goût sel et poivre

## Méthode

1. Chauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Piquer les saucisses à quelques endroits. Porter une casserole d'eau à ébullition, y plonger les saucisses et cuire dans l'eau bouillante pendant 5 minutes ou cuire les saucisses au micro-ondes pendant 3 minutes.
3. Placer les saucisses dans un plat allant au four. Cuire de 18 à 20 minutes. Couper les saucisses, en biais, en tronçons d'environ 2 cm (1 po) d'épaisseur. Réserver.
4. Diminuer l'intensité du four à 180 °C (350 °F).
5. Dans un grand bol, mélanger la bière, la moutarde, le concentré de bouillon de poulet, l'huile, la cannelle et la muscade. Ajouter les pommes de terre, le navet, les carottes et les échalotes. Saler et poivrer. Bien mélanger.
6. Déposer sur une grande feuille de papier d'aluminium double, huilée. Refermer hermétiquement le papier d'aluminium de façon à former une papillote. Cuire au four pendant 50 minutes. Ajouter les saucisses à la papillote et cuire 10 minutes de plus, en laissant celle-ci ouverte.
7. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres et que les saucisses soient chaudes. Servir avec une salade de chou rouge.

**Variante** : Remplacer les carottes et le navet par de la courge et des patates douces.