

SAUCISSE DE CAMPAGNE

| | |
|----------------------------------|---|
| 2¼ lbs de porc haché finement | 1/3 tasse de farine |
| ½ tasse d'oignons hachés | ¼ tasse de beurre |
| 4 c. à thé de sel | 4 tasses d'eau + 1 c. à table d'oxo au boeuf |
| ¾ c. à thé de cannelle | 2 c. à thé de sel |
| ½ c. à thé de clou de girofle | ½ c. à thé de poivre |
| 1 tasse d'eau | Persil en branches |

Mélanger le porc, les oignons et les assaisonnements dans un grand bol. Y incorporer l'eau froide. Façonner l'appareil en galettes légèrement allongées d'environ (2½ onces). Fariner légèrement les galettes et les faire sauter dans la poêle. Terminer la cuisson au four à 350°F pendant 30 minutes. Retirer les saucisses de la poêle. Saupoudrer de farine le gros de la poêle. Mélanger et faire cuire pendant 5 minutes de façon à obtenir un roux brun. Mouiller avec l'eau. Saler et poivrer. Cuire de 15 à 20 minutes et verser sur les saucisses avant de servir. Garnir de branches de persil.