Recette : Saucisses de dinde, pommes et érable

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine l'Angélique

RENDEMENT : **8 SAUCISSES**
PRÉPARATION : **15 MINUTES**
RÉFRIGÉRATION : **12 HEURES**
CUISSON (traditionnelle) : **45 MIN.**
CUISSON (hypotoxique) : **2 HEURES**

Les pommes caramélisées à l'érable procurent à ces saucisses un goût inégalé.

INGRÉDIENTS

- 2 pommes, pelées et hachées finement (environ 180 g)
- 105 g (1/3 tasse) de sirop d'érable
- 454 g (1 lb) de dinde hachée
- 20 g (1/4 tasse) de flocons de quinoa
- 1 oeuf large (55 g)
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil frais, ciselé
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre d'oignon
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de poivre
- Huile, pour la cuisson

PRÉPARATION

1. Dans un grand poêlon, combiner les pommes et le sirop d'érable. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen-doux jusqu'à ce que le sirop d'érable caramélise. Retirer du feu et laisser tiédir.
2. Mettre tous les ingrédients (sauf l'huile) dans le récipient du robot culinaire et brasser jusqu'à formation d'une boule.
3. Réfrigérer dans un contenant hermétique pendant 12

CONSEIL PRATIQUE

* Vous pouvez façonner le mélange en plus grosses saucisses, pour un total de 6. Simplement surveiller la cuisson, qui pourra alors être légèrement plus longue.

heures.

4. **Cuisson traditionnelle** : préchauffer le four à 180 ºC (350 ºF).
   Cuisson hypotoxique : préchauffer le four à 110 ºC (230 ºF).
5. Façonner le mélange, avec les mains légèrement mouillés, en 8 saucisses. Les déposer sur une plaque à biscuits recouverte d'un papier parchemin badigeonné d'huile.
6. Cuire sur la grille centrale du four selon le temps indiqué plus haut pour le mode de cuisson choisi en retournant les saucisses à mi-cuisson.