

**Saucisse de Toulouse aux pommes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/09/saucisse-de-toulouse-aux-pommes-retouche-p1050650.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**saucisses**](https://recettes.de/saucisse) **de** [**Toulouse**](https://recettes.de/toulouse) **(250 g)  
- 40 g de beurre  
- 300 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc) **- 1 échalote  
- 2 ou 3** [**pommes**](https://recettes.de/pomme) **(1)  
- 200 ml de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille) **- 1 càs de cassonade  
- ½ càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre  
- sel fin - Fleur de sel**

Piquer les saucisses et les mettre dans une casserole avec le vin blanc.  
Porter à ébullition, puis laisser pocher les saucisses à frémissements pendant 10 minutes.  
Égoutter les saucisses, les faire dorer dans une sauteuse avec une noix de beurre. Réserver.  
Éplucher et émincer très finement l'échalote.  
Couper les pommes en six quartiers, les éplucher et les épépiner.  
Rajouter une lichette de beurre dans la sauteuse et y faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le hachis d'échalote, jusqu'à ce qu'il soit très fondant.  
Déposer les quartiers de pommes avec le reste de beurre, les saupoudrer de cassonade et les laisser dorer de tous côtés pendant quelques secondes.   
Ajouter la cannelle et une pincée de sel. Arroser avec le vin blanc et le bouillon de volaille.   
Laisser mijoter pendant quelques minutes jusqu'à ce que les pommes soient fondantes mais sans se défaire.  
Retirer les pommes et les réserver au chaud.  
Remettre les saucisses dans la sauteuse et laisser à feu vif pour que la sauce nappe la cuillère.  
Disposer dans des assiettes chaudes, la saucisse et les quartiers de pommes.  
Arroser de sauce courte et saupoudrer de quelques grains de fleur de sel.  
Servir immédiatement.