

**Saucisses perugine et polenta crémeuse**

 **Pour 2 à 4 personnes (suivant l'appétit)**

**Les perugine :
- 8 saucisses perugine**
**- 4 échalotes**
**- 2 gousses d'ail**
**- 2 grosses carottes**
**- quelques brindilles de persil**
**- 200 ml de vin rouge
- 100 ml d'eau**
**- 1 boîte de pulpe de tomate (440 g)**
**- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

Faire pocher les perugine dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
Les égoutter et les réserver.
Nettoyer les légumes et hacher les échalotes, l'ail dégermé, les carottes et quelques brins de persil.
Faire revenir ces légumes pendant quelques minutes dans un filet d'huile chaude en remuant sans arrêt. Ajouter le vin et saler légèrement.
Laisser le vin s'évaporer presque entièrement.
Incorporer les tomates, l’eau et le bouquet garni et porter à ébullition pendant quelques minutes.
Ajouter les saucisses et dès la reprise de l'ébullition, réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant au moins 30 minutes (45 pour moi).
Rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer et ajouter éventuellement un demi-sucre si la sauce est trop acide.
Cette sauce peut se préparer à l'avance et elle sera encore meilleure réchauffée.

**La polenta :
- 125 g de** [**polenta**](https://recettes.de/polenta) **express**
**- 600 ml de lait (½ écrémé pour moi)**
**- 100 g de crème fraiche**
**- 40 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- Sel & poivre du moulin**

 Mettre le lait dans une casserole avec un peu de sel et y verser la polenta en pluie.
Porter à ébullition sans cesser de remuer.
Laisser cuire doucement jusqu'à ce que la polenta épaississe et se détache des parois de la casserole.
Retirer du feu et ajouter la crème et le parmesan.
Bien mélanger, rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
Servir dans des assiettes chaudes en compagnie des perugine et de leur sauce.