STUFFING

INGRÉDIENTS

pour env. 6 personnes

½ maxi pain Solène (réf. 822797)

2 branches de céleri coupées en petits dés

200 g de champignons coupés en petits dés

1 gros oignon haché

2 gousses d'ail finement hachées

1 branche de romarin frais ciselé et haché

400 g de salsiccia (saucisse italienne faite de hachis de porc grossier)

2 c. à s. d'huile d'olive

250 ml de bouillon de légumes

Un peu de beurre pour le moule

Sel et poivre selon les goûts

PRÉPARATION

Couper le pain en petits cubes et les mettre dans un saladier.

Enlever la peau de la salsiccia et récupérer la chair à saucisse.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Faire revenir la chair à saucisse jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Ajouter le céleri, les oignons, les champignons et l'ail et faire revenir pendant encore 5 à 7 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Verser le mélange salsiccia-légumes sur les cubes de pain dans le saladier. Ajouter le romarin haché et bien mélanger.

Verser le bouillon de légumes sur le mélange et bien remuer jusqu'à ce que le pain ait absorbé tout le liquide.

Saler et poivrer.

Graisser le moule et y répartir la farce uniformément.

Cuire à 180 °C dans le four préchauffé pendant environ 30 à 40 minutes.