



Papet Vaudois et saucisson

Ingrédients :

(pour 4 personnes)

1 kilo de poireaux
600 grammes de pommes de terre
1-2 oignons
1 c.s de beurre
1 dl de vin blanc
2 dl de bouillon
1,5 dl de crème
sel, poivre
1 saucisson (env.600 grammes)

Préparation :

Planter quatre demi-cure-dents aux deux extrémités du saucisson
Trancher les poireaux en deux dans la longueur,
couper en tronçons de 2 cm environ, laver et égoutter
Hacher finement les oignons
Eplucher les pommes de terre et les couper en huit
Faire suer les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides
Ajouter les poireaux et faire revenir
Mouiller au vin blanc et laisser réduire
Verser le bouillon et assaisonner avec le sel et le poivre
Ajouter les pommes de terre, laisser mijoter à couvert 10 minutes
Déposer le saucisson sur le lit de légumes, couvrir et laisser cuire à l'étouffée 30-40 minutes
Retirer le saucisson, enlever les cure-dents et réserver au chaud
Arroser les poireaux avec la crème et laisser réduire jusqu'à consistance veloutée
Découper le saucisson et servir avec les légumes

