# Potée de saucisses avec penne, poireaux et champignons

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 45 min
Temps actif: 30 min
Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

| | |
|---|---|
| **4** | saucisses fumées (p. ex. saucisses de Vienne) de porc suisse |
| **1** | oignon |
| **1** | carotte |
| **300 g** | poireau |
| **300 g** | champignons bruns |
| **1 bouquet** | ciboulette |
| **1 cs** | huile de colza HOLL |
| **9 dl** | bouillon de poule |
| **350 g** | penne |
| **100 g** | crème fraîche |
| **50 g** | gruyère râpé |
| | sel |
| | poivre noir du moulin |
| | sbrinz râpé pour la présentation |

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

| | |
|---|---|
| **656** | kcal |
| **27 g** | de protéines |
| **68 g** | de glucides |
| **29 g** | de lipides |

Contient du gluten
Contient du lactose

### Conseil

La potée peut être préparée avec toutes sortes de pâtes. Selon celle choisie, il faut ajouter un peu plus ou un peu moins de liquide pour la cuisson. Il est donc préférable de ne pas verser tout le liquide dès le début.

## Préparation

1 Peler et hacher l'oignon. Peler la carotte et la râper finement avec une râpe à bircher. Parer le poireau, le laver et le couper en fines rondelles. Parer les champignons et les couper en lamelles. Ciseler finement la ciboulette.

2 Chauffer l'huile dans une grande casserole. Faire revenir les légumes et les champignons préparés dans l'huile. Ajouter le bouillon et les penne, porter à ébullition, puis laisser cuire la potée à feu moyen environ 12 minutes, en remuant de temps en temps et en ajoutant un peu de liquide si nécessaire.

3 Couper les saucisses en rondelles et les ajouter à la potée en fin de cuisson.

4 Lorsque les pâtes sont al dente, ajouter la crème fraîche et le gruyère à la potée, saler et poivrer le tout. Pour finir, incorporer la ciboulette. Selon les goûts, servir la potée avec un peu de sbrinz présenté séparément.