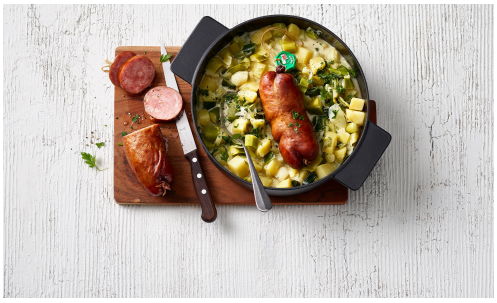
Papet vaudois

Mon choix.

Durée totale: 1 h

Temps actif: 45 min

Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

2	saucissons vaudois de porc suisse, env. 350 g
1	oignon
800 g	poireau
600 g	pommes de terre qui restent fermes à la cuisson
	sel
1 cs	beurre
1 dl	vin blanc
1 dl	bouillon de légumes
1 bouquet	persil plat
2 dl	demi-crème
1 cc	fécule
	poivre noir du moulin

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

955	kcal
36 g	de protéines
30 g	de glucides
73 g	de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

Pour que le saucisson garde sa saveur et son goût épicé, il faut absolument saler l'eau de cuisson.

Préparation

1. Peler et hacher l'oignon. Laver et éplucher les poireaux et les couper en tronçons de 2 cm. Peler et couper les pommes de terre en dés de 2 cm.

2. Porter une bonne quantité d'eau à ébullition dans une casserole. Y plonger les saucissons et laisser tirer à couvert au point d'ébullition pendant 30 minutes.

3. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir l'oignon et les pommes de terre pendant 5 minutes. Mouiller avec le vin et le bouillon et laisser mijoter à couvert environ 15 minutes à feu moyen. Ajouter ensuite les poireaux et cuire encore 15 minutes à couvert.

4. Hacher le persil. Diluer la fécule dans la demi-crème.

5 Ajouter la demi-crème au papet, porter à ébullition, saler, poivrer et ajouter le persil.

6 Dresser le papet vaudois sur un plat ou des assiettes préchauffées. Couper le saucisson en tranches et le disposer sur les légumes. Servir avec de la moutarde selon les goûts.