




-  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**

Sur [viandesuisse.ch](http://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

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.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.