Cornelles au fromage et saucisse traditionnelle d'Appenzell, cuite à l'eau



Mon choix.

3

Durée totale: 35 min



Temps actif: 35 min



Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

4 saucisses traditionnelles d'Appenzell IGP

1 dl eau

500 g pommes, p. ex. elstar ou jonagold, év. pelées,

en morceaux

0.5 citron, tout le jus

0.5 cc canelle

2 cs beurre à rôtir

2 oignons, en rondelles

sel

2 cs farine

400 g cornettes

6 dl bouillon de légumes, frémissant

1 cs beurre

1 gousse d'ail, pressée

3 dl demi-crème

180 g Appenzeller Surchoix, râpé grossièrement

sel, poivre

0.5 bouquet ciboulette, ciselée

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

1226 kcal

45 g de protéines

98 g de glucides

71 g de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

Préparation

Cuire les saucisses env. 20 minutes dans de l'eau juste frémissante, les sortir, les garder au chaud.





Mon choix.

- Mettre l'eau et les pommes dans une casserole, cuire à couvert env. 15 minutes. Ajouter le jus de citron et la cannelle, réduire grossièrement en purée.
- Chauffer de beurre à rôtir dans une poêle. Saler les oignons, les tourner dans la farine, les frire env. 5 minutes par portions jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Égoutter sur du papier absorbant.
- Cuire les cornettes al dente dans le bouillon frémissant, les égoutter.
- Chauffer le beurre dans une poêle, ajouter l'ail, faire revenir env. 1 minute, ajouter la demi-crème, porter à ébullition. Ôter la casserole du feu, incorporer le fromage, assaisonner.
- Mélanger les cornettes et la sauce à la crème, saupoudrer d'oignons frits et de ciboulette. Servir avec la compote de pommes et les saucisses.