

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



Mon choix.

 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	cannelle
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.

- 2 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.
- 3 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.
- 4 Cuire les cornettes al dente dans le bouillon frémissant, les égoutter.
- 5 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.
- 6 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.