



Pasta au saucisson vaudois IGP et poireau

Ingrédients



4-5 pers.

- 400 g** Saucisson vaudois IGP
- 200 g** Poireaux
- 2 dl** Vin blanc
- 3 dl** Crème
- 400 g** Pâtes
- 100 g** Etivaz AOP

Préparation

- 1** Découper le saucisson vaudois IGP cru en carrelets.
- 2** Emincer le poireau.
- 3** Couper l'Etivaz AOP en copeaux.
- 4** Poêler le saucisson.
- 5** Ajouter le poireau.
- 6** Déglacer avec le vin et la crème.
- 7** Ajouter les pâtes (cuites au préalable).
- 8** Cuire encore 15min.

Les conseils du pro :



Laissez reposer le saucisson vaudois IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de le trancher.



Avant de découper la première tranche, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression.



Le saucisson destiné à être mangé froid doit être mis à refroidir de préférence dans son eau de cuisson.

