



Macaronis à la saucisse aux choux vaudoise IGP

Ingrédients

 4-5 pers.

- 1 Saucisse aux choux vaudoise IGP
- 2 Oignons
- 2 Gousses d'ail
- 2 dl Demi-crème
- 250 g Pâtes (par exemple, des macaronis)
- 60 g Gruyère AOP râpé
- + Sel, poivre

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites chauffer de l'eau jusqu'à ce qu'elle frémit. Plongez ensuite la Saucisse aux choux vaudoise IGP pendant 30 minutes.
- 2 Une fois la Saucisse aux choux vaudoise IGP cuite, prélevez la chair de l'intérieur. Faites attention : si elle est chaude lorsque vous la percez la peau, un jet très chaud peut en sortir !
- 3 Dans une autre casserole, faites cuire les pâtes selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet.
- 4 Coupez les oignons en rondelles et l'ail en lamelles. Faites dorer les oignons et l'ail dans une poêle antiadhésive. Ajoutez ensuite la chair de la Saucisse aux choux vaudoise IGP.
- 5 Ensuite, à feu doux, incorporez les pâtes cuites, la crème et le Gruyère râpé dans la poêle. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
- 6 Mélangez tous les ingrédients doucement jusqu'à ce que la crème et le fromage soient bien incorporés et que le mélange soit chaud et crémeux.

Les conseils du pro :

-  Laissez reposer la saucisse aux choux vaudoise IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de l'ouvrir.
-  Avant de l'ouvrir, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression et de libérer l'eau très chaude qui peut sortir du produit.
-  La saucisse aux choux destinée à être mangée froide doit être mise à refroidir de préférence dans son eau de cuisson.

