



# Saucisse aux choux et papet vaudois

## Ingrédients



4 pers.

- 1 kg** Poireaux
- 2-4** Saucisses aux choux vaudoises IGP (selon grosseur – environ 250 g de saucisse par personne)
- 600 g** Pommes de terre
- 2** Petits oignons
- 1 cs** Matière grasse ou beurre de cuisine
- 2 dl** Vin blanc
- 1 dl** Bouillon
- 2 dl** Lait
- +** Sel, poivre, muscade

## 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.

## Préparation

- 1** Laver et couper les poireaux en tronçons de 4 cm.
- 2** Hacher les oignons, puis dans une lèchefrite les faire revenir dans 1 cs de beurre ou de matière grasse et y ajouter les poireaux.
- 3** Assaisonner avec sel, poivre, mouiller avec le vin et le bouillon, couvrir et laisser cuire 10 minutes.
- 4** A mi-cuisson, incorporer les pommes de terre coupées en dés.
- 5** Ajouter les saucisses et laisser cuire doucement 15 à 20 minutes.
- 6** Pendant ce temps, faire un roux blond dans une petite casserole avec le solde du beurre et la farine, mouiller avec le lait et 3 dl de bouillon de cuisson de potée.
- 7** Rectifier l'assaisonnement, sel, poivre et muscade. Laisser mijoter 10 minutes et ajouter à la potée.
- 8** Dresser les légumes dans un plat de service chauffé.
- 9** Laver rapidement les saucisses, les piquer sur le dessus pour sortir la graisse.
- 10** Présenter les saucisses en morceaux ou en boucle sur le plat contenant les légumes.

