

Le Papet Vaudois

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 2 saucisses aux choux
- 4 poireaux verts (800g)
- 300g de pommes de terre (Agria) épluchées
- 30g de beurre (ou saindoux)
- 2dl de chasselas Vaudois
- Sel

PRÉPARATION:

Mettre les saucisses dans une casserole et recouvrir d'eau froide. Mettre sur le feu et cuire 45 environ SANS ÉBULLITION.

Couper les pommes de terre en petits dés. Laver les poireaux et les détailler en gros rectangles de 6cm par 6. Déposer le beurre au fond d'une cocotte, recouvrir des poireaux. Saler légèrement et faire suer à couvert. Lorsque les poireaux sont "tombés", qu'ils ont rendu leur eau de végétation, déglacer avec le vin blanc et ajouter les pommes de terre coupées en petits dés.

Poursuivre la cuisson à couvert en ajoutant de temps à autre un peu d'eau de cuisson des saucisses pour éviter que cela attache au fond de la casserole.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, mélanger avec une spatule en bois afin d'écraser une partie des pommes de terre et former le papet.

Égoutter les saucisses et les percer au-dessus de la casserole de papet pour récupérer le jus. (Attention ça éclabousse!)

Mélanger à nouveau pour incorporer le jus, couper les saucisses en deux et les dresser sur le papet.