



Papet Vaudois (aux poireaux)

Traditionnel

Pour 4 personnes

2-3 cuillères à soupe d'huile

1 oignon

1 kg de poireaux

500 g de pommes de terre riches en amidon

2 boucles de saucisses aux choux ou au foie (ou 4 mini boucles de saucisse)

Sel

Poivre

1 filet de crème

Couper les poireaux en rondelles de 1 à 2 cm d'épaisseur.

Bien laver les poireaux

Peler, laver et couper les pommes de terre en petits carrés

Faites chauffer l'huile dans une marmite et faire revenir l'oignon et les poireaux pendant 3 minutes à feu vif en remuant.

Ajouter 2 dl d'eau

Baisser le feu et laisser mijoter pendant 15 minutes

Ajouter les pommes de terre

Salier, poivrer, **mais pas trop, car les saucisses sont fumées et déjà assez salées. Mieux vaut rectifier avant de servir que trop mettre de sel.**

Poser les saucisses sur les poireaux et les pommes de terre.

Couvrir et laisser cuire encore 30 mn en remuant.

Veiller à ce qu'il y ait un peu de liquide dans le fond de la casserole pour que les poireaux et les pommes de terre n'attachent pas.

En fin de cuisson, retirer les saucisses. Réservez.

Ecraser grossièrement les pommes de terres avec un pilon.

Ajouter un filet de crème et bien mélanger.

Rectifier l'assaisonnement

Servir avec les saucisses.