



PAPET VAUDOIS POUR LES FAINÉANTS!



10 min



20-30 min



1 pers.



RÉALISÉ PAR

David Tracol

David Tracol du restaurant Cosy Kitchen dans le quartier de Rive à Nyon vous propose une recette originale du papet vaudois.

Dans ce lieu il crée des plats succulents, originaux dans des quantités parfaites et équilibrés !

Site du restaurant: cosykitchen.ch

INGRÉDIENTS

- 1 saucisses aux choux entre 100 et 150g
- 2 poireaux (200g)
- 130-150g de pommes de terre
- Un peu d'huile d'olive
- 1dl de chasselas Vaudois
- Sel et poivre

ASTUCES DU CHEF

La vraie recette au restaurant est plus riche!

Le chef l'a fait ainsi:

La saucisse cuit toute une nuit au four dans un bouillon de légumes à basse température.

La purée est faite presque avec autant de beurre que de pommes de terre.

Et encore plein de petits secrets goûteux !

Donc si vous êtes un vrai fainéant,

Allez manger ce plat dans son restaurant !!

Et bon appétit !!

MARCHE À SUIVRE ADAPTÉE PAR LE CHEF POUR DYNAFORM

Préchauffer le four à 180°

Mettre la saucisse dans une casserole et recouvrir d'eau froide

Cuire 20-25 environ à feu doux, sans ébullition.

Ne surtout pas la piquer. Elle perdra son goût !

Couper les poireaux en tronçon de 2 cm, puis les passer sous l'eau pour les laver.

les cuire à couvert avec très peu d'eau et du bouillon de légumes.

Dès que les poireaux produisent leur eau, découvrir pour qu'elle s'évapore et ajouter un peu de vin blanc et un peu de jus de cuisson de la saucisse.

Une fois qu'ils sont à votre goût, mais un peu « al dente », réserver sans les couvrir pour qu'ils sèchent un peu.

Pendant ce temps, cuire les pommes de terre. Une fois cuites, en faire une purée en y ajoutant un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre.

retirer la saucisse de son eau de cuisson et la réserver quelques minutes.

La piquer en faisant attention de pas s'ébouillanter.

L'ouvrir pour récupérer la chair. Déposer la dans une casserole.

Recouvrir avec les poireaux égouttés et la purée de pommes de terre.

Glisser la casserole 10-15 min partie supérieure du four pour finir la cuisson et gratiner.