

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCISSON à la PISTACHE

Ingrédients :

- 1 saucisson à cuire à la pistache
- 12 pommes de terre nouvelles
- 2 échalotes
- 4 cuil à soupe d'huile d'arachide
- 2 cuil à soupe de vinaigre de vin
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Recette:

- épluchez les pommes de terre et faites-les cuire 25 minutes environ dans l'eau avec le saucisson à la pistache sans le piquer ,et le bouquet garni.
- égouttez.
- découpez les pommes de terre en rondelles épaisse et disposez-les dans des assiettes.
- Pelez et émincez les échalotes.
- Versez l'huile, le vinaigre et les échalotes dans un bol.
- Salez, poivrez.
- Mélangez bien cette sauce aux échalotes et versez sur les pommes de terre chaudes.
- Disposez saucisson et pommes de terre en tranches épaisses dans les assiettes
- Servez tiède.

- **SAUCISSON A CUIRE, se nomme à Lyon CERVELAS LYONNAIS**

Bon Appétit