

# CUISINE DES GONES

## SAUCISSON DE LYON, FAÇON BOCUSE

### Saucisson chaud à la lyonnaise



Pour 4 :Personnes

1 saucisson lyonnais de 800 g,

1 kg de pommes de terre à chair ferme, genre Belle de Fontenay.

Préparation :

Cuire les pommes 20 à 25 mn dans une grande casserole d'eau froide salée.

Placer le saucisson dans une casserole de 2 à 3 l d'eau froide.

Porter à frémissement.

Cuire 25 à 30 mn, sans laisser bouillir afin que la peau n'éclate pas.

Laisser le saucisson y reposer, hors feu, pendant 1/4 d'heure,  
puis servir accompagné de pommes de terre.

Déguster avec du beurre frais.

-----

### Saucisson chaud, pommes à l'huile

Pour 4 : Personnes

1 saucisson lyonnais de 800 g ou 1 cervelas truffé pistaché,

600 g de pommes de terre (nouvelles de préférence),

de la ciboulette,

3 c à soupe d'huile d'olive,

1,5 c à soupe de vinaigre de vin,

1,5 c à soupe de vin blanc,

du sel, du poivre.



Préparation :

Cuire les pommes de terre et le saucisson comme précédemment.

Éplucher et détailler les premières en rondelles épaisses, encore chaudes.

Les mettre dans un saladier.

Ajouter l'huile, le sel, le poivre, le vinaigre, le vin blanc et la ciboulette hachée.

Mélanger délicatement.

Détailler en rondelles le saucisson, qui, lui aussi, doit être chaud.

Le servir accompagné de la salade de pommes de terre tiède.

On peut, le cas échéant, proposer une sauce plus corsée

composée de 2 c à soupe de moutarde,

3 c à soupe d'huile d'arachide,

1 c à soupe de vinaigre de vin blanc,

du sel et du poivre.

# CUISINE DES GONES

## Saucisson pistaché et salade de pommes de terre



Pour 4 : Personnes

1 saucisson lyonnais pistaché,  
1 kg de pommes terre à chair jaune et fermes,  
1 poignée de gros sel,  
1 dl de vin blanc sec (Mâcon),  
1 c à soupe de vinaigre de vin blanc,  
3 c à soupe d'huile d'arachide,  
2 c à soupe de moutarde,  
2 échalotes grises,  
5 brins de cerfeuil,  
2 brins de persil plat,  
sel, poivre du moulin.

Préparation :

Cuire les pommes de terre et le saucisson comme précédemment,  
puis les détailler en rondelles épaisses.  
Arroser aussitôt les premières de vin blanc.  
Verser dessus la vinaigrette à la moutarde,  
préparée comme précédemment.  
Ajouter les rondelles de saucisson, tièdes.  
Saupoudrer d'échalotes, de persil et cerfeuil hachés.

## Bon Appétit