

SAUCISSON CHAUD POMMES VAPEUR DE MARKARIAN.L' APOSTROPHE

Ingrédients : Pour 6 personnes

2 saucissons à cuire
2 navets
2 carottes
1 gros oignon
1 poireau
1 pomme
2 gousses d'ail
25 cl de vin blanc
clous de girofle
poivre en grains entiers
2 feuilles de laurier
12 pommes de terre à chair ferme



Recette :

1. "Détendre" les saucissons dans de l'eau froide pendant la préparation du bouillon de cuisson.
 2. Pour le bouillon : épluchez les légumes, piquez l'oignon de trois clous de girofle, ne gardez que le blanc de poireau, coupez-le en deux.
Jetez ces ingrédients dans une grande casserole avec l'ail grossièrement écrasé dans sa peau avec le plat de la lame d'un couteau, le laurier, 8 grains de poivre et le vin blanc.
 3. Disposez les saucissons dans la casserole.
Remplissez d'eau à hauteur.
Coupez la pomme en deux, sans l'éplucher, calez-la au fond de la casserole.
 4. Faites cuire le tout à eau frémissante pendant 1 heure, en démarrant avec de l'eau froide.
C'est important, plongée dans l'eau chaude, la saucisse se déchirerait et perdrait tout son goût.
 5. Pour la cuisson des pommes de terre, faites-les cuire à la vapeur, ou introduisez-les directement dans le bouillon 15 ou 20 minutes avant la fin de la cuisson, suivant leur taille.
 6. Sortez les saucissons, laissez-les reposer quelques minutes.
Coupez-les en grosses tranches.
 7. Servez avec les pommes de terre entières, un peu de beurre et éventuellement une cervelle de canuts.
- Le petit truc
Pourquoi ajouter une pomme ? C'est un petit truc de ménagère : la pomme absorbe le gras du bouillon, tout en lui apportant un tout petit arrière-goût très agréable.



Bon Appétit