

## RECETTES DES MÈRES ET CHEFS DES BOUCHONS LYONNAIS.



### LE SAUCISSON CHAUD . DE MATHIEU VIANNAY

Préparation 30 minutes

1 saucisson pistaché à cuire,  
200 g de beurre,  
20 g de pistaches,  
400 g de rattes (pommes terre),  
1 botte de ciboulette,  
40 g d'échalote ciselée,  
1 botte de cébettes (jeunes oignons),  
5 cl de vinaigrette à l'huile olive et au vinaigre balsamique.

Recette: Pour 4 personnes

Cuisson : 45 minutes

Faites cuire dans l'eau bouillante, séparément,  
le saucisson (45 min), et les rattes avec leur peau (20 min).

Émincez les cébettes, séparez le vert et le blanc.

Égouttez les rattes et écrasez-les à la fourchette.

Ajoutez 150 g de beurre,  
les échalotes, la ciboulette,  
et la moitié du vert des cébettes.

Une fois le saucisson cuit, enlevez la peau et coupez-le en rondelles.

Faites fondre 50 g de beurre. Ajoutez les pistaches hachées.

Disposez le saucisson et l'écrasée de rattes dans l'assiette.

Arrosez du beurre pistaché et de la vinaigrette.

Posez le reste des cébettes émincées sur les rattes.

Servez.