



# Papet vaudois

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	40 min
Portions	4

Un plat crémeux à base de poireaux et de pommes de terre, agrémenté de saucisses traditionnelles – un grand classique vaudois, parfait pour l'automne et l'hiver.

## Saucisses

---

1 Saucisson vaudois  
1 Saucisse aux choux  
de l' eau, pour mijoter

## Mélange de poireaux et de pommes de terre

---

1 c.s. de beurre  
1 échalote, finement haché  
800 g de poireau, coupés en deux et tranchés  
500 g de pommes de terre fermes, épluchés, coupés en dés  
1 c.s. de farine blanche  
300 ml de bouillon de légumes  
200 ml vin blanc sec, (p. ex. Chasselas)  
1 c. s. c. à café de vinaigre de cidre  
2 c.s. crème fraîche  
un peu de sel  
un peu de poivre





## Dressage

---

3 branches de persil, feuilles grossièrement hachées

## Saucisses

---

Piquez chaque saucisse une ou deux fois avec un cure-dent. Portez une grande casserole d'eau à ébullition à feu vif (niveau P). Réduisez à feu moyen (niveau 5) et ajoutez les saucisses, en mijotant doucement juste en dessous du point d'ébullition pendant environ 40 minutes.

## Poireaux

---

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen (niveau 5-6). Ajoutez l'échalote et faites-la revenir. Ajoutez les poireaux et les pommes de terre, faites revenir pendant environ 5 minutes. Saupoudrez de farine, versez le vin blanc et laissez réduire légèrement. Versez le bouillon de légumes, couvrez et laissez mijoter à feu doux à moyen (niveau 4-5) pendant environ 25 minutes. Retirez du feu, incorporez le vinaigre de cidre et la crème acidulée, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.

## Dressage

---

Disposez le mélange de poireaux et de pommes de terre sur des assiettes. Retirez les saucisses de l'eau, égouttez-les bien et coupez-les en tranches. Déposez sur les légumes et saupoudrez de persil.

## Accessoires

---

Casserole avec couvercle (env. 24 cm ø)

Casserole avec couvercle (env. 20 cm ø)

