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 de sel

un peu de 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)

Informations complémentaires

Créée le	13.04.2026