

Le Papet Vaudois



Ingrédients (4 personnes):

- un bon kilo et demi de poireau
- quelques patates mais pas trop, on ne va pas faire un papet bistrot...
- quatre décis de blanc, (prendre du bon car le reste de la bouteille sera bu pendant la cuisson...)
- une giclée d'huile d'olive
- un cube de bouillon d'herbette (ça c'est perso, mais ça rapicole)
- un déci de crème
- vinaigre de vin (ou autre ma foi)
- une saucisse au choux par tête de pipe

Préparation :

Laver soigneusement les poireaux, les couper en morceaux de 2 à 3 cm.

Mettre tout ça dans une grande casserole, les faire revenir dans l'huile d'olive.

Ajouter le vin et le petit cube de bouillon, saler et poivrer, laisser mijoter une quinzaine de minutes. Si nécessaire rajouter un peu d'eau.

Ajouter les patates épluchées et coupées en morceaux, laisser mijoter pendant une bonne vingtaine de minutes.

Faire cuire les saucisses à part dans une casserole suffisamment grande pour les recouvrir d'eau, la cuisson devrait prendre environ 30-40 minutes. Et c'est là que le débat commence: faut-il oui ou non percer les saucisses avec un cure dent ??

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la crème, touiller la moindre puis ajouter une lampée de vinaigre. Maintenant, vous pouvez éclaffer un peu les patates (un peu, on ne fait pas de la papotche!) et laisser mijoter encore quelques minutes.

Différentes manières de ruper tout ça:



On sépare la saucisse du papet



On mélange tout !!



Portion spéciale pour sa gâtionne...