

Le papet vaudois



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Le papet vaudois est un plat traditionnel du canton de Vaud en Suisse. C'est un mélange de poireaux et de pommes de terre que l'on cuit jusqu'à l'obtention d'une « papette » ou soupe épaisse.

Ingrédients

- 1 kg de poireaux
- 300 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 dl de crème fraîche
- 4 dl de vin blanc
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 filet de vinaigre de miel
- 1 bouillon cube - fait maison pour moi
- 1 saucisse à cuire fumée - par personne
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Nettoyez, lavez et coupez les poireaux. Pelez, lavez et hachez grossièrement l'oignon. Faites revenir le tout dans une grande marmite avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes.
- 2 Ajouter le vin blanc et le petit cube de bouillon. Salez et poivrez. Laissez mijoter une quinzaine de minutes.
- 3 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux. Ajoutez-les à la préparation précédente et laissez mijoter pendant 20 minutes.
- 4 Pendant ce temps faites cuire les saucisses à cuire fumées dans la cocotte minute pendant 20 minutes à partir du sifflement de la soupape.
- 5 Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche ainsi qu'un filet de vinaigre.
- 6 Mettez la préparation aux poireaux et pommes de terre dans un grand plat creux. Coupez les saucisses et posez-les par-dessus. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

