

Saucisses au vin blanc à la purée de pois cassés

Ingrédients pour 6 personnes

350 g pois cassés
3 pommes de terre
1 carotte
1 oignon
30 g beurre
1/2 verre crème
bouillon
sel et poivre
6 saucisses longues
1 dl vin blanc
25 g farine
60 g beurre
1 oignon

Rincer les pois cassés à l'eau froide.

Les mettre à cuire avec les pommes de terre, la carotte, et l'oignon pendant 40 min.

Dans une poêle, faire chauffer le beurre à feu moyen. Piquer les saucisses et les poêler pendant 8 min à feu vif. Les dresser sur un plat et les maintenir au chaud.

Eplucher et émincer l'oignon. Le faire revenir dans la graisse de cuisson des saucisses. Ajouter la farine en pluie. Mouiller avec le vin blanc. Saler, poivrer et laisser cuire 30 min à feu doux. Verser cette sauce sur les saucisses.

Passer les légumes en purée. Ajouter du bouillon si nécessaire, le beurre et la crème.

Classification: porc (plat), moyenne (difficulté), 2/3
(toques)

Origine: Pois cassés Vivien Paille

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo