

Saucisses francomtoises aux carottes et aux pommes de terre

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 1 heure

Ingrédients

- 2 saucisses de Morteau
 - 4 carottes
 - 10 pommes de terre
 - 2 oignons
 - graisse de canard
 - sel et poivre
-

Préparation

1. Éplucher et couper les carottes en rondelles d'un centimètre, couper les oignons en quartiers fins
 2. Éplucher et tailler les pommes de terre en gros cubes ou en quarts dans la longueur. Les réserver dans de l'eau pour qu'elles ne s'oxydent pas.
 3. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole. Y Plonger les carottes et les laisser cuire 15 minutes.
 4. Ajouter les saucisses sans les piquer et laisser cuire pendant 10 minutes.
 5. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire pendant 20 minutes.
 6. Égoutter les légumes et les saucisses. Découper les saucisses en rondelles de deux centimètres d'épaisseur.
 7. Dans une sauteuse, faire revenir à feu vif les oignons dans la graisse de canard jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
 8. Rajouter les saucisses et les légumes, saler, poivrer et réchauffer en remuant sans écraser les pommes de terre.
 9. Servir bien chaud.
-

Remarques ou suggestions

- Les saucisses de Morteau peuvent être remplacées par 4 saucisses de Montbéliard.
 - Utiliser des pommes de terre d'une variété qui tient à la cuisson (Charlotte, par exemple).
 - Plonger les ingrédients dans l'eau en fonction de leur temps de cuisson. Habituellement, les carottes peuvent cuire 45 minutes, les saucisses de Morteau 30 minutes, les pommes de terre et les saucisses de Montbéliard 20 minutes environ.
-

Publié par Lucullent le 21 novembre 2009. Dernière modification le 17 septembre 2012.