

La recette de Philippe : *Saucisson au foin et légumes en "rondelles"*



Fiche recette pour 4 personnes

Ingrédients:

2x400 g	2 saucissons
300 g	carottes
450 g	pommes de terre
1	oignons
3 dl	crème
4 dl	vin blanc
50 g	beurre
	foin
	sel, poivre, farine

Prévoir également:

- 1 seringue, 1 boule à thé

Préparation:

Saucissons

- Planter un cure-dent à chaque extrémité des saucissons
- Pocher les saucissons env. 30 minutes
- Piquer plusieurs fois les saucissons pour ôter le surplus de graisse
- A l'aide de la seringue, injecter env. 1 dl de vin blanc dans les saucissons
- Remplir une cocotte de foin de montagne
- Y déposer les saucissons et finir de les cuire à couvert au four pendant env. 30 minutes

Rösti de carotte et de p.d.t

- Peler et râper les carottes crues
- Idem pour les p.d.t
- Cuire de petits röstis ronds de p.d.t dans une poêle antiadhésive
- Idem pour les carottes

Sauce au foin

- Chauffer les 3 dl de vin blanc restant et y infuser une boule de thé rempli de foin
- Ôter la boule, l'ouvrir et presser le foin pour récupérer le liquide, réduire le tout de 4/5, ajouter la crème et réduire jusqu'à consistance souhaitée

Dressage

- Sortir les saucissons du four, les peler et les couper en rondelles
- Poser un ou deux röstis de chaque couleur par assiette et les "garnir" avec les rondelles de saucisson
- Décorer selon goût
- Servir la sauce à part