

Recette Traditionnelle : Saucisson Chaud à la Lyonnaise

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 saucisson à cuire (nature ou pistaché, environ 400g)
- 600g de pommes de terre à chair ferme (type Charlotte ou Amandine)
- 1 gros oignon jaune
- 30g de beurre demi-sel
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- Sel et poivre du moulin
- Optionnel : 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

Matériel nécessaire

- 1 grande casserole ou faitout
- 1 couteau d'office
- 1 planche à découper
- 1 écumoire
- 1 poêle

Étapes de préparation

- Piquez légèrement le saucisson avec une fourchette pour éviter qu'il n'éclate à la cuisson.
- Plongez le saucisson dans une casserole d'eau froide non salée avec le bouquet garni.
- Portez à frémissement (l'eau ne doit surtout pas bouillir à gros bouillons) et laissez cuire pendant 40 minutes.
- Pendant la cuisson du saucisson, faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur, puis épluchez-les et coupez-les en rondelles.
- Émincez l'oignon et faites-le revenir dans la poêle avec le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien fondant et légèrement doré.
- Ajoutez les pommes de terre dans la poêle avec les oignons, salez et poivrez, puis faites sauter le tout quelques minutes.
- Sortez le saucisson de l'eau à l'aide de l'écumoire, tranchez-le délicatement et disposez-le sur le lit de pommes de terre.

Conseils de dégustation

- Servez immédiatement avec une salade verte croquante assaisonnée à l'huile de noix.
- Accompagnez ce plat d'une moutarde forte de Dijon ou d'une sauce légère au vin rouge.
- Pour une version plus gourmande, vous pouvez déglacer les oignons avec un trait de vin blanc sec avant d'ajouter les pommes de terre.