Saucisse au couteau, purée maison et oignons confits

Une belle saucisse au couteau, une purée au beurre, des oignons confits.

La saucisse au couteau est faite de viande hachée grossièrement à la main, ici 100 % maigre de jambon : elle reste juteuse et pleine de goût. Grillée doucement, servie sur une purée maison au beurre et au lait entier avec des oignons longuement confits, c'est un plat simple qui régale toute la tablée.



Pour 6 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 40 min | Facile

Dans votre pack

Saucisse au couteau, 100 % maigre de jambon	1 × pack de saucisse au couteau (1,6 kg)
Pomme de terre Monalisa	1,5 kg
Lait entier Bleu Blanc Cœur, colis de 6	1 pièce
Beurre doux de Verneuil	120 g
Oignons	600 g
Thym	1 botte

À prévoir à la maison

Sel, poivre, une pincée de sucre.

Allergènes

Lait (beurre, lait).

La recette

1. Émincez les oignons et faites-les confire 30 minutes à feu doux dans un peu de beurre avec le thym et une pincée de sucre.
2. Cuisez les pommes de terre 20 minutes à l'eau salée.
3. Faites cuire la saucisse 20 minutes à la poêle à feu moyen, en la retournant régulièrement.
4. Écrasez les pommes de terre avec le beurre et le lait chaud, salez et poivrez.
5. Coupez la saucisse en tronçons et servez-la sur la purée avec les oignons confits.

Le mot du marchand

Cuisez la saucisse à feu moyen, sans la piquer : elle dore sans éclater et reste juteuse.

À table avec : *Un Brouilly ou un Côtes d'Auvergne.*