Saucisson pistaché lyonnais, pommes de terre à l'huile

Le saucisson chaud des bouchons lyonnais, avec ses pommes à l'huile.

Dans les bouchons de Lyon, on sert le saucisson pistaché chaud, coupé en tranches épaisses, avec des pommes de terre tièdes à l'huile, à l'oignon et au persil. Un plat de copains, généreux et pas cher.



Pour 2 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 30 min | Facile

Dans votre pack

Saucisson à cuire pistaché 400 g	1 × saucisson à cuire pistaché (400 g)
Pommes de terre Belle de Fontenay	500 g
Oignons	100 g
Persil plat	1 botte

À prévoir à la maison

Huile, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre.

Allergènes

Fruits à coque (pistache), moutarde, sulfites (saucisson, vinaigre).

La recette

1. Plongez le saucisson dans une casserole d'eau froide, portez à frémissement et laissez pocher 30 minutes sans jamais bouillir.
2. Pendant ce temps, cuisez les pommes de terre dans leur peau à l'eau salée, 20 minutes.
3. Préparez une vinaigrette à la moutarde, ajoutez l'oignon émincé finement et le persil haché.
4. Pelez les pommes de terre tièdes, coupez-les en rondelles et arrosez-les de vinaigrette.
5. Tranchez le saucisson en rondelles épaisses et servez-le chaud sur les pommes à l'huile.

Le mot du marchand

Ne piquez pas le saucisson et ne le faites pas bouillir : il éclaterait et perdrait son jus.

À table avec : *Un Beaujolais Villages ou un Côte de Brouilly.*