



Saucisses de Morteau aux carottes et aux pommes de terre

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Un plat unique simple et roboratif, idéal pour les repas d'hivers.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 20 min - Cuisson: 45 min - Durée: 1 h 5

Ingrédients

- 2 saucisses de Morteau
- 600 g de carottes
- 1,2 Kg de pommes de terre
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- sel
- 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. Remplir d'eau une casserole. Y Plonger les saucisses de Morteau, amener à ébullition et les laisser cuire 40 minutes dans l'eau frémissante.
4. En parallèle, procéder de la même manière avec les carottes jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.
5. En parallèle, procéder de la même manière avec les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient à peine cuites.
6. Égoutter les légumes et les saucisses tout en conservant l'eau de cuisson des saucisses.
7. Dans une sauteuse, faire revenir à feu vif les oignons dans la graisse de canard jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
8. Les retirer de la sauteuse et les réserver dans un bol.
9. Découper les saucisses en rondelles de deux centimètres d'épaisseur en prenant soins de conserver le jus qui s'écoule lors de la coupe.
10. Les faire revenir à feu vif dans la sauteuse jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
11. Rajouter les légumes, le jus des saucisses, et un verre de jus de cuisson de ces dernières.
12. Saler légèrement et poivrer.

13. Réchauffer le tout pendant 5 minutes à couvert, en remuant de temps en temps sans trop écraser les pommes de terre.
14. 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).