



À TABLE EN LOIRE

LOIRE TERROIR

MENU TERROIR

L'entrée

Salade tiède de pommes de terre
à la fondue de «brique du Forez» et saucisson à cuire



Ingrédients pour 4 personnes

1 saucisson à cuire (nature, pistaché, ou bien truffé)	25cl de crème fleurette
1 bouquet garni	10cl de vin blanc
1 oignon	1 échalote
3 ou 4 pommes de terre	20 gr de beurre
1 brique du Forez mi chèvre	8 brins de ciboulette

Recette

Dans un fait-tout, portez à ébullition 1,5 litre d'eau environ.

Plongez délicatement le saucisson piqué dans l'eau bouillante, ainsi que l'oignon et le bouquet garni.

Cuire pendant 15 minutes, puis ajoutez les pommes de terre épluchées. Poursuivez la cuisson environ 30 minutes (temps de cuisson des pommes de terre). Lorsque la cuisson est terminée, sortez les pommes de terre et le saucisson, tranchez les et placez-les dans un plat de service. Ciselez l'échalote et mettez-là à revenir dans le beurre.

Déglacez au vin blanc, faites réduire à sec, ajoutez la crème fleurette, portez à ébullition, ajoutez la brique en morceau ; mixez afin d'obtenir une crème souple et onctueuse.

Nappez le plat de service, parsemez de ciboulette émincée et servez aussitôt.

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE GOURMANDE

www.atable-enloire.fr