

SAUCISSE AU FOIE SAUCE À L'OIGNON ET RÖSTIS

Mise en place et préparation: env. 50 min
Pochage: env. 30 min

Saucisses au foie

4 saucisses au foie (d'env. 180 g)
eau, bouillante

faire pocher env. 30 min dans l'eau à peine frémissante

Röstis

800 g de pommes de terre en robe
des champs (variété à
chair ferme) de la veille, pelées

passer à la râpe à röstis dans un bol

$\frac{3}{4}$ de c. à café de sel

saler

beurre à rôtir

bien faire chauffer dans une poêle antiadhésive. Baisser le feu, ajouter les pommes de terre, faire revenir env. 5 min en remuant de temps en temps. Façonner une galette, faire dorer à découvert env. 15 min sur feu moyen. Poser une assiette plate sur la poêle, retourner les röstis sur l'assiette. Mettre un peu de beurre à rôtir dans la poêle, y faire glisser les röstis, poursuivre la cuisson env. 15 min à découvert

Sauce à l'oignon

1 c. à soupe de beurre à rôtir

bien faire chauffer dans une poêle, baisser le feu

3 oignons, en petits quartiers

faire blondir env. 8 min sur feu moyen

2 c. à soupe de farine

saupoudrer, faire revenir encore env. 2 min

2½ dl de vin rouge (p. ex. dôle)

3 dl de bouillon de bœuf

2 feuilles de laurier

ajouter le tout, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser cuire env. 15 min en remuant de temps en temps

selon goût sel, poivre

rectifier l'assaisonnement, dresser avec les röstis et les saucisses au foie

Servir avec: quartiers de pommes cuits ou purée de pommes.

Portion: 726 kcal, pro 31 g, glu 28 g, lip 52 g

