

Saucisson chaud à la lyonnaise

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 40 mn

Les plats qui réchauffent prennent peu à peu position dans nos cuisines et, aujourd'hui nous voulions vous présenter un plat régional bien savoureux ! La cuisine lyonnaise est une cuisine régionale est une cuisine qui a pris ses marques au 16e siècle grâce à Catherine de Médicis qui fait venir des cuisiniers florentins à sa cour afin d'accommoder les produits agricoles du terroir français.

Ingrédients

- 2 saucisses à cuire
- 1 saucisse de morteau
- 1 kg de pommes de terre
- 10 cl de vin blanc
- 2 cs de vinaigre
- 4 cs d'huile d'olive
- 2 échalotes
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Mettez les saucisses à cuire et la Morteau dans une casserole dans un grand volume d'eau froide. Portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes à petits bouillons. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- 2 Lavez les pommes de terre et mettez les à cuire, elles aussi, dans un grand volume d'eau froide pendant 20 minutes environ. Vérifiez, là aussi, la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- 3 Une fois que les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et pelez-les.
- 4 Coupez les pommes de terre et les saucisses en rondelles. Disposez les pommes de terre dans le fond d'un plat allant au four Rangez les saucisses par-dessus.
- 5 Faites chauffer le vin blanc et versez-le bouillant sur votre plat. Mettez votre plat dans le four à 220°C (th. 7-8) pendant 10 minutes.
- 6 Pendant ce temps, préparez une vinaigrette avec le vinaigre, l'huile, le sel, le poivre et les échalotes.
- 7 Au moment de servir, lorsque vous sortez votre plat du four vous l'arrosez de cette vinaigrette bien relevée et vous servez aussitôt. Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

