

Saucisse d'ici et son confit d'oignons

Portion: six personnes

Ingrédients pour les saucisses

- 6 saucisses de porc de 180 gr
- 2 gros oignons
- 3 dl de vin blanc
- Épices
- 18 tomates cherry en grappe

Ingrédients pour la purée des champs

- 1 kg de pommes de terre bintje
- 50 gr de beurre
- Lait et crème selon consistance désirée
- Sel, poivre

Etapes

Saucisses

1. Griller les saucisses 3 min de chaque côté
2. Les cuire dans le vin blanc jusqu'à réduction du vin, puis les laisser griller dans leur graisse
3. Ajouter les oignons coupés en lamelles et les faire revenir 5 min
4. Ajouter le fond de sauce et les épices
5. Griller séparément les tomates cherry (avec la grappe) dans de l'huile d'olive

Purée des champs

1. Peler, couper en dés et cuire les pommes de terre dans de l'eau salée
2. Égoutter, passer les pommes de terre au passe-vite
3. Ajouter le beurre, le lait et la crème jusqu'à la consistance voulue. Saler et poivrer
4. Dresser dans l'assiette la purée avec son petit lac de sauce, la saucisse, 3 tomates cherry et présenter les oignons séparément dans un petit récipient