



Recette du papet vaudois

Pour notre papet aux porreaux, je procède de la manière suivante.

Je commence par la cuisson des boucles. C'est très simple : tu portes une casserole d'eau à ébullition et, dès qu'elle bout, tu éteins la plaque et tu attends 5 [min]. Après ça, tu mets simplement les saucisses dedans. Combien de temps ? Le temps de préparer le reste !

Alors tu prends tes porreaux (blancs de préférence) que tu découpes en tronçons de 3 [cm]. Tu laves tout ça un coup et tu réserves.

Dans une casserole tu mets le beurre ou le saindoux (à toi de voir) que tu laisses fondre et là BAM, les porreaux. Tu laisses frémir en y ajoutant un peu d'eau, le cube de bouillon et une pincée de sel.

Pendant ce temps, tu pluches tes patates et tu les découpes en cubes de 2 [cm]. Eh ! pas trop vite ! Gardes-en deux que tu râpes finement. Je fais toujours ça parce que ça donne une belle consistance au papet.

Ensuite, lance les patates coupées en cubes dans la casserole de porreaux et laisse cuire tout ça pendant 5 [min]...enfin, jusqu'à ce qu'elles soient "al dente". A la suite de ça, ajoute les patates râpées. Tu cuis tout ça encore 10 [min]. Pour les plus gourmands, j'incorpore la crème double et un giclée de vinaigre et je laisse chauffer encore 5 [min], histoire que tout soit bien chaud.

La magie opère au moment où tu piques tes boucles sur le papet. Perso, je trouve aberrant de les piquer au début de la cuisson et de laisser toute la saveur partir dans l'eau !

Et pour terminer, tu dresses dans une assiette creuse. Tu te découpes un bout de saucisse. Tu mets la fourchette en bouche en fermant les yeux... Tu vois ce que je veux dire ?

Allez, bon app' !

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 boucles de saucisse aux choux ([FouDeSuisse](#) de préférence ;-)
- 2 [kg] de porreaux (blancs, c'est encore mieux)
- 1 [kg] de patates
- 2 [dl] de crème double (pour les plus gourmands)
- 2 [CàS] de beurre ou de saindoux
- 1 cube de bouillon
- Vinaigre de vin blanc
- Sel

