

SOUPE DE POMME DE TERRE ET CHAIR A SAUCISSE

Pour 6 pers :

- 250g de chair à saucisse
- 4 tranches de bacon hachées
- 500gde pomme de terre
- 1 gros oignon
- 3gousses d'ail
- 25cl de crème fraîche
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 c. à café de piment rouge broyé
- huile d'olive

1. Epluchez les pommes de terre et coupez –les en morceaux. Epluchez l'ail et l'oignon et émincez-les.
2. Faites revenir la chair à saucisse dans une grande poêle avec l'huile d'olive et le piment rouge, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose. Egouttez le gras et transférez la viande dans un bol. Dans la poêle encore chaude, faites revenir l'oignon, l'ail et le bacon jusqu'à ce que celui-ci soit doré et croustillant.
3. Versez 1.5 l d'eau dans une casserole, ajoutez les cubes de bouillon. Portez à ébullition, puis ajoutez les pommes de terre. Laissez bouillonner environ 15 minutes. Ajoutez ensuite la crème fraîche et réchauffez 2 minutes. Incorporez finalement la chair à saucisse précuite et le mélange d'oignon et de bacon. Laissez mijoter 10mn.

Personnellement je n'ai mis ni bacon ni piment et à la fin j'ai tout fait cuire ensemble 30 minutes.

AUMONIERES A LA PARISIENNE

Pour 4 pers :

- 500g de dé de jambon
- 2 oignons
- quelques brins de ciboulette
- 4 œufs
- 75cl de lait 20g beurre+ une c. à soupe
- 500g de champignons de paris en conserve v
- 250g de farine +1cuil à soupe
- Huile
- sel et poivre

1. Préparez la pâte à crêpes : tamisez 250g de farine, versez-la dans un saladier et faites un puits. Versez au centre les œufs, puis mélangez à l'aide d'une cuillère en bois ou d'un fouet. Ajoutez 50cl de lait et une cuillère à soupe de beurre fondu, petit à petit tout en fouettant.
2. Versez une louche généreuse de pâte à crêpes dans une crêpière graissée avec un peu d'huile. Faites cuire quelques instant, jusqu'à pouvoir décoller la crêpe. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
3. Préparez une béchamel : faites fondre le beurre restant et ajoutez le reste de farine en mélangeant énergiquement .Versez le reste de lait peu à peu en remuant jusqu'à épaississement. Salez et réservez.
4. Faites revenir les oignons émincés dans une poêle avec un peu d'huile. Lorsqu'ils sont translucides, ajoutez les dés de jambon et les champignons de Paris. Salez et poivrez et faites revenir quelques minutes. Ajoutez la béchamel et mélangez.
5. Déposez la garniture au centre des crêpes encore chaudes. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Parsemez de ciboulette ciselée. Rassemblez les bords des crêpes pour former des aumônières. Nouez-les avec une ficelle alimentaire.