



Les plats principaux

Potée aux poireaux avec chipolata de poulet et sauce moutarde

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de pommes de terre (farineuses)
2 blancs de poireau (en rondelles)
2 cuillères à soupe de ciboulette (finement hachée)
800 grammes kippenchipolata
1/2 bouillon de légumes (cube)
200 millilitres de crème aigre
2 cuillères à soupe moutarde au grain
150 grammes de fromage aux fines herbes
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en deux. Cuisiez-les 20 minutes dans de l'eau salée. Ajoutez les poireaux les 10 dernières minutes.

Rôtissez bien les chipolatas dans du beurre. Retirez-les de la poêle et réservez-les au chaud. Déglacez la poêle avec un filet d'eau et émiettez-y le cube de bouillon de légumes. Ajoutez la crème et la moutarde en grains et laissez réduire pour obtenir une sauce crémeuse. Salez et poivrez.

Égouttez les pommes de terre et les poireaux, ajoutez-y le fromage aux fines herbes et confectionnez une purée fine.
Goûtez puis salez et poivrez éventuellement. Servez la purée aux poireaux avec la chipolata et la sauce moutarde.

Conseil: Incorporez une bonne cuillère à soupe de crème aigre à la purée pour donner une touche de fraîcheur.

