



Les plats principaux

## **Saucisses marinées avec potée de pommes de terre, carottes et tomates**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 saucisses  
6 pommes de terre (grosses, épluchées et coupées en morceaux)  
1 oignon (en demi-anneaux)  
2 tomates (en petits dés)  
4 carottes (en morceaux)  
2 feuilles de laurier  
200 millilitres de vin rouge  
50 millilitres de lait  
1 noix de beurre  
1 jaune d'oeuf  
2 cuillères à café de noix de muscade  
ciboulette (fraîche, finement ciselée)  
1 cuillère à café de curry en poudre  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Déposez les saucisses dans un plat à four et nappez avec le vin rouge. Ajoutez l'oignon et les feuilles de laurier et faites mariner au moins 1 heure dans le frigo.

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuisez les pommes de terre à point en 15-20 minutes. Les 10 dernières minutes ajoutez les carottes.

Égouttez les pommes de terre et les carottes et écrasez-les avec un fin pilon à purée.

Ajoutez le lait, le jaune d'oeuf, la noix de muscade et le curry en poudre puis salez et poivrez. À la fin incorporez les morceaux de tomate à la potée

Retirez les saucisses de la marinade et cuisez-les dans une poêle avec une noix de beurre. Servez-les avec la potée et la ciboulette.

