

Recettes et astuces

Papet vaudois(4p)

1,5Kg Poireaux - 6 à 8 pdT- 4dL vin blanc - Huile d'olive - aromates séchées(livèche, thym, persil...)- 1dL crème - Vinaigre de vin - 4 saucisses au chou.

Faire cuire les saucisse dans une grande casserole d'eau, une petite heure à feu modéré. Lavez soigneusement les poireaux, les couper en 2 en longueur puis en morceaux de 2à 3 cm de long. Mettre tout ça dans une grande casserole, les faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter le vin et les aromates , saler, poivrer et laisser mijoter une quinzaine de mn. Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux, maïsser mijoter une petite demi-heure. Ajouter la crème et un peu de vinaigre, touiller, et laisser mijoter encore qq mn. Retirer les saucisses, les poser sur la potée et servir immédiatement.

Risotto aux légumes de printemps (4p)

300g de riz rond - 4 carottes - 2 oignons - 1 ou 2 poireau(x) - 2 cs huile d'olive - 1,2L bouillon légume - 6cs parmesan - 4 cs persil haché - sel, poivre, épices

Préparer le bouillon. Couper carottes et oignons en petits cubes, les poireaux en fines rondelles. Faire suer les légumes dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter le riz, remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Recouvrir de bouillon à hauteur du riz. Laisser cuire et remuer jusqu'à absorption du liquide. Verser la suite du bouillon et ce jusqu'à le fin de cuisson du riz. Ajouter un filet d'huile d'olive, le parmesan et le persil. Assaisonner selon les goûts. Humm, ça c'est bon!

Recettes et astuces

Papet vaudois(4p)

1,5Kg Poireaux - 6 à 8 pdT- 4dL vin blanc - Huile d'olive - aromates séchées(livèche, thym, persil...)- 1dL crème - Vinaigre de vin - 4 saucisses au chou.

Faire cuire les saucisse dans une grande casserole d'eau, une petite heure à feu modéré. Lavez soigneusement les poireaux, les couper en 2 en longueur puis en morceaux de 2à 3 cm de long. Mettre tout ça dans une grande casserole, les faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter le vin et les aromates , saler, poivrer et laisser mijoter une quinzaine de mn. Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux, maïsser mijoter une petite demi-heure. Ajouter la crème et un peu de vinaigre, touiller, et laisser mijoter encore qq mn. Retirer les saucisses, les poser sur la potée et servir immédiatement.

Risotto aux légumes de printemps (4p)

300g de riz rond - 4 carottes - 2 oignons - 1 ou 2 poireau(x) - 2 cs huile d'olive - 1,2L bouillon légume - 6cs parmesan - 4 cs persil haché - sel, poivre, épices

Préparer le bouillon. Couper carottes et oignons en petits cubes, les poireaux en fines rondelles. Faire suer les légumes dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter le riz, remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Recouvrir de bouillon à hauteur du riz. Laisser cuire et remuer jusqu'à absorption du liquide. Verser la suite du bouillon et ce jusqu'à le fin de cuisson du riz. Ajouter un filet d'huile d'olive, le parmesan et le persil. Assaisonner selon les goûts. Humm, ça c'est bon!

Recettes et astuces

Papet vaudois(4p)

1,5Kg Poireaux - 6 à 8 pdT- 4dL vin blanc - Huile d'olive - aromates séchées(livèche, thym, persil...)- 1dL crème - Vinaigre de vin - 4 saucisses au chou.

Faire cuire les saucisse dans une grande casserole d'eau, une petite heure à feu modéré. Lavez soigneusement les poireaux, les couper en 2 en longueur puis en morceaux de 2à 3 cm de long. Mettre tout ça dans une grande casserole, les faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter le vin et les aromates , saler, poivrer et laisser mijoter une quinzaine de mn. Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux, maïsser mijoter une petite demi-heure. Ajouter la crème et un peu de vinaigre, touiller, et laisser mijoter encore qq mn. Retirer les saucisses, les poser sur la potée et servir immédiatement.

Risotto aux légumes de printemps (4p)

300g de riz rond - 4 carottes - 2 oignons - 1 ou 2 poireau(x) - 2 cs huile d'olive - 1,2L bouillon légume - 6cs parmesan - 4 cs persil haché - sel, poivre, épices

Préparer le bouillon. Couper carottes et oignons en petits cubes, les poireaux en fines rondelles. Faire suer les légumes dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter le riz, remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Recouvrir de bouillon à hauteur du riz. Laisser cuire et remuer jusqu'à absorption du liquide. Verser la suite du bouillon et ce jusqu'à le fin de cuisson du riz. Ajouter un filet d'huile d'olive, le parmesan et le persil. Assaisonner selon les goûts. Humm, ça c'est bon!

Recettes et astuces

Papet vaudois(4p)

1,5Kg Poireaux - 6 à 8 pdT- 4dL vin blanc - Huile d'olive - aromates séchées(livèche, thym, persil...)- 1dL crème - Vinaigre de vin - 4 saucisses au chou.

Faire cuire les saucisse dans une grande casserole d'eau, une petite heure à feu modéré. Lavez soigneusement les poireaux, les couper en 2 en longueur puis en morceaux de 2à 3 cm de long. Mettre tout ça dans une grande casserole, les faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter le vin et les aromates , saler, poivrer et laisser mijoter une quinzaine de mn. Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux, maïsser mijoter une petite demi-heure. Ajouter la crème et un peu de vinaigre, touiller, et laisser mijoter encore qq mn. Retirer les saucisses, les poser sur la potée et servir immédiatement.

Risotto aux légumes de printemps (4p)

300g de riz rond - 4 carottes - 2 oignons - 1 ou 2 poireau(x) - 2 cs huile d'olive - 1,2L bouillon légume - 6cs parmesan - 4 cs persil haché - sel, poivre, épices

Préparer le bouillon. Couper carottes et oignons en petits cubes, les poireaux en fines rondelles. Faire suer les légumes dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter le riz, remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Recouvrir de bouillon à hauteur du riz. Laisser cuire et remuer jusqu'à absorption du liquide. Verser la suite du bouillon et ce jusqu'à le fin de cuisson du riz. Ajouter un filet d'huile d'olive, le parmesan et le persil. Assaisonner selon les goûts. Humm, ça c'est bon!