

Saucisses aux légumes d'hiver

Voici une recette vraiment de saison, que j'ai déjà présenté à certaines d'entre vous, mais qui mérite d'être connu de ~~toutes~~, enfin tous (Il y a peut-être quelques hommes qui nous suivent !)
Elle vient du livre Thermomix « saveurs d'enfance », mais je l'ai remise à ma sauce.



Ingrédients pour 4 personnes:

8 chipo ou 4 grosses saucisses
500 g de choux frisés
250 g de carottes
250 g de pommes de terre
1 oignon
150 g de vin blanc sec
400 g d'eau
1 c à soupe de moutarde
100 g de crème
sel et poivre

Eplucher et laver les légumes.

Mettre dans le bol les pommes de terre et les carottes coupées en 2 et les émincer vitesse 4.5 pendant quelques secondes. Débarrasser dans le panier vapeur

Mettre l'oignon dans le bol et hacher 5 sec vit 5

Ajouter l'eau, le vin blanc et 1/2 c à café de sel

Déposer le panier vapeur dans le bol et programmer 35 à 45 mn à Varoma en mijotage.

Pendant ce temps, émincer le chou en lanière avec un grand couteau et déposer le chou dans le Varoma

Poser les saucisses sur le chou et déposer le varoma sur le bol dès que possible.

A l'arrêt de la minuterie, poser le varoma sur un assiette, et retirer le panier vapeur.

Ajouter la moutarde et la crème au contenu du bol et mixer quelques secondes.

Disposer les légumes et les saucisses dans un plat de service et arroser de sauce.

Décorer de persil

Conseil : Si la sauce vous semble un peu liquide, ajoutez une c. à café de maïzena ou de farine et prolongez la cuisson de 2 à 3 mn vitesse 4.

Cuisson des saucisses : La cuisson des saucisses à la vapeur est très pratique, sans odeurs, et le résultat est très moelleux. Elles manquent cependant de couleur. Si vous les préférez grillées, libre à vous !