

## Saucisse purée au vin blanc

*Pour 4 personnes – Temps de préparation : 35 min*

### Ingrédients :

#### Pour la purée :

- 4 grosses pommes de terre (type Bintje)
- 40 g de beurre
- 10 cl de lait
- Sel, poivre, muscade (facultatif)

#### Pour les saucisses et la sauce :

- 4 saucisses
  - 1 échalote émincée
  - 10 cl de vin blanc sec
  - 10 cl de fond de veau ou bouillon
  - 10 g de beurre
- 

### Préparation :

#### 1. Préparer la purée

Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire 20 minutes dans une eau bouillante salée. Égouttez-les, écrasez-les au presse-purée, ajoutez le lait chaud, le beurre, salez, poivrez, et ajoutez une pincée de muscade si souhaité. Réservez au chaud.

#### 2. Cuire les saucisses

Dans une poêle chaude, faites revenir les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites (10 à 12 minutes). Réservez-les au chaud.

#### 3. Réaliser la sauce

Dans la même poêle, faites revenir l'échalote 2-3 minutes. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié. Ajoutez le fond de veau, laissez mijoter 5 minutes, puis incorporez le beurre hors du feu.

#### 4. Dresser l'assiette

Servez une portion de purée, ajoutez la saucisse par-dessus, nappez de sauce. Servez chaud.