

Recette du Papet vaudois aux poireaux



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 50 minutes

Difficulté : Facile à moyenne

Idéal pour recevoir | le papet attend toujours les invités

Le papet mijote doucement tandis que vous servez votre apéritif et votre entrée. Un papet n'est jamais trop cuit. Mijotant à feu doux, il attend sagement vos hôtes.

Le papet vaudois de poireaux (ou « papet vaudois ») se compose de poireaux of course, de pommes de terre et aussi – surtout – de la fière saucisse aux choux vaudoise, héritage du XVIIIe siècle qui vit s'abattre sur le Pays de Vaud de douloureuses restrictions carnassières. Du chou fut alors mélangé à la chair à saucisse ; la bientôt légendaire saucisse aux choux venait de naître, savoureuse et toujours juteuse, que l'on n'oublie pas de piquer de cure-dents pour éviter qu'elle n'éclate en cours de cuisson.

Petits trucs pour un grand papet

On compte deux fois plus de poireaux que de pommes de terre. Le secret d'un bon papet réside notamment dans le choix de son vin blanc (voir « vin conseillé ») et aucun Vaudois qui se respecte n'oublie d'ajouter, en fin de cuisson, un peu de vinaigre pour rehausser les saveurs, par exemple du vinaigre de cidre

Ingrédients | 4 personnes



- 1 cs huile
- 2 oignons
- 1 bouquet de persil
- 2 gousses d'ail
- 1 kg de poireaux
- 3 dl de vin blanc vaudois
- 500 g de pommes de terre
- 2 saucisses aux choux
- 2 dl de crème
- 1 cc de fécule (maïzena)
- 3 cs de vinaigre blanc
- Sel, poivre

Recette | Préparation



1 cs huile

Chauffer dans une grande casserole

2 oignons

Couper en rondelles ou hacher grossièrement

1 bouquet de persil

Hacher grossièrement

2 gousses d'ail

Émincer

Faire revenir les oignons, le persil et l'ail dans l'huile chaude.

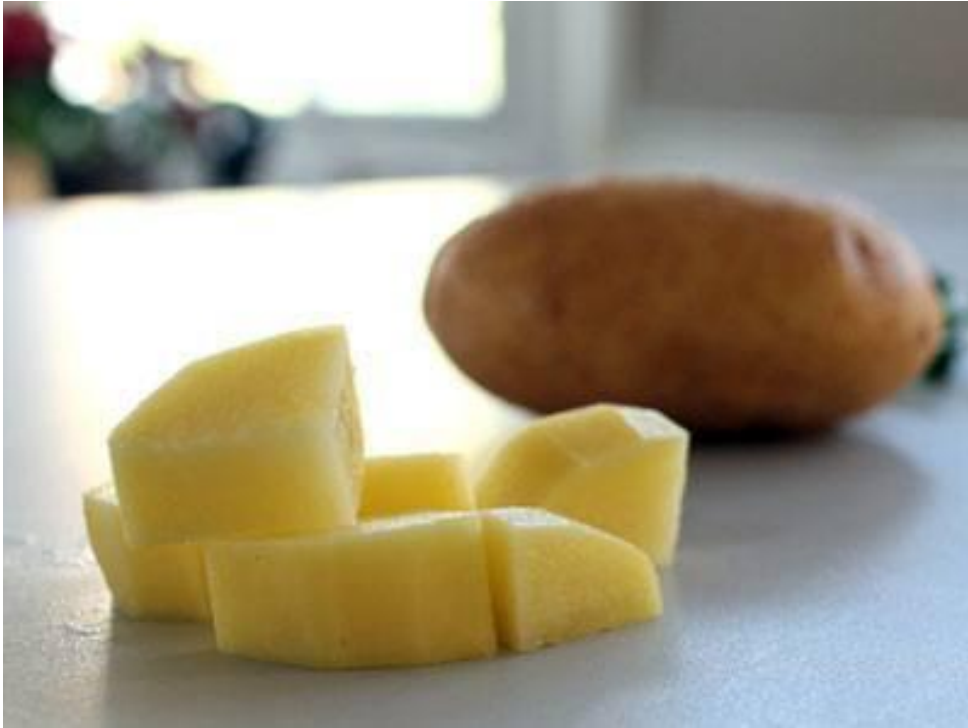
1 kg de poireaux

Ne conserver que la partie blanche. Couper en tronçons de 2 cm

Faire revenir les poireaux avec les oignons, l'ail et le persil

3 dl de vin blanc vaudois

Mouiller. Étuver, à couvert et feu doux, durant 10 minutes



500 g de pommes de terre

Pendant ce temps, peler et couper les pommes de terre en gros dés.

Ajouter

2 saucisses aux choux

Laver soigneusement

Piquer de cure-dents pour éviter qu'elles n'éclatent pendant la cuisson et pour leur permettre de rendre leur jus qui parfamera le papet

Ajouter les saucisses sur les pommes de terre et les poireaux

Couvrir

Poursuivre la cuisson à feu doux 40-45 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres

Retirer les saucisses. Les réserver dans un papier aluminium pour les garder au chaud

Retirer éventuellement une partie du jus de cuisson

Écraser grossièrement les pommes de terre à la fourchette, les délayer avec les poireaux au fouet.

2 dl de crème

Ajouter

1 cc de fécule (maïzena)

3 cs de vinaigre blanc

Délayer la maïzena dans le vinaigre

Ajouter

Sel, poivre

Assaisonner

Cuire 2 minutes

Trancher le saucisson en rondelles de 2 à 3 cm, avec la peau

Recette | Présentation

Servir en dressant d'abord le lit de poireaux et pommes de terre. Couvrir des rondelles de saucisses et/ou saucissons. Servez votre papet accompagné de moutarde gros grains qui parfamera à merveille les fumaisons.



Conseil | Vin blanc

Le bon vin fait le bon papet. Et le vignoble vaudois recèle de délicieux nectars. J'aime, par exemple, beaucoup l'« Épesses » (environ 15 CHF à la Coop) des côtes du Lavaux que je sers aussi à mes invités. Si vous pouvez vous le permettre, évitez le vin de cuisine de base, tant cet ingrédient parfamera et « signera » votre plat.



Recette | Variantes

Pas de vin blanc ? Remplacez-le par du bouillon voire de l'eau parcimonieusement salée (vous rectifierez en fin de cuisson), c'est plus « diet ». Il m'arrive aussi de remplacer le vin par de la bière.

Remplacez-les (ou l'une des) saucisses aux choux par un saucisson vaudois, plus ferme. Si vous avez beaucoup de convives, proposez une dégustation de spécialités vaudoises en leur servant saucisson et saucisse aux choux, leur goût et surtout leur texture sont très différents.



Donnez une dimension plus romande au papet en remplaçant le saucisson vaudois par le tout aussi excellent saucisson neuchâtelois.

Recette | Variante « régime »

Pour un papet moins gras, cuisez les saucisses à part, dans une casserole d'eau frémissante (30 minutes). Mais n'oubliez pas que la saucisse, en cuisant sur le papet, lui donnera son goût inimitable et le salera légèrement en rendant son jus de cuisson.



Remplacez la crème entière par de la crème allégée (25% de matières grasses) ou supprimez simplement la crème... mais c'est moins savoureux.

Recette | Remarques

Cuite, la chair de la saucisse aux choux est très juteuse et molle, elle n'est pas homogène. La saucisse aux choux se déguste en retirant la peau de la saucisse et en « grattant » la chair avec son couteau. On la mélange avec un peu de papet et une pointe de couteau de moutarde avant de la déguster.

Saucisse aux choux IGP | Canton de Vaud

La saucisse au sens large est un incontournable de la gastronomie suisse. Chaque canton compte ses spécialités et on estime que le pays produit plus de 400 variétés de saucisses différentes...



En Suisse romande, la plus célèbre d'entre elles est probablement vaudoise. La saucisse aux choux associe du chou à la chair à saucisse. Une curiosité qui remonterait au XVIIIe siècle, lorsque des restrictions de viandes et de saucisses furent prononcées. Les Vaudois eurent l'idée de remplir leur saucisse avec un mélange de chair à saucisse traditionnelle et de chou blanc. Pour les cuire, ils les posèrent sur un lit de poireaux et de pommes de terre ; le papet aux poireaux venait de naître. Aujourd'hui, la saucisse aux choux vaudoise bénéficie d'une IGP, indication géographique protégée.

Les saucisses fumées sont une spécialité du pays de Vaud qui compte de plusieurs spécialités, dont le saucisson vaudois et le boutefas vaudois.