

# Poêlée de saucisse à rôtir et haricots avec pommes de terre de terre



**Aujourd'hui, nous ne mettons pas la saucisse à rôtir sur le gril, mais dans une poêlée rassiante avec des haricots, des pommes de terre et des tomates!**

Les haricots diffèrent selon la variété. On distingue deux groupes: les haricots grimpants, dits haricots à rames, et les haricots nains, plus ramifiés.

Les haricots doivent toujours être consommés cuits, car ils contiennent un élément toxique, la phasine, qui est éliminé au cours du processus de cuisson. Ces légumineuses riches en protéines s'harmonisent très bien avec les pommes de terre et s'intègrent parfaitement dans des plats consistants comme cette poêlée de saucisse à rôtir. Les tomates cerises apportent couleur et saveur méditerranéenne.

- 4 saucisses à rôtir de porc d'environ 120 g chacune, en grosses rondelles, par ex. IP-SUISSE (délicieuses!)
- huile de colza
- 1 oignon moyen, finement haché
- 300 g de petites pommes de terre avec peau, coupées en trois ou quatre suivant la taille
- 1 gousse d'ail, pressée
- 0,8 dl d'eau
- un peu de sarriette séchée ou fraîche
- 450 g de haricots surgelés
- env. 1,5 l de bouillon (eau additionnée d'un peu de bouillon de légumes)
- 300 g de tomates cerises, entières
- 2 brins de thym frais, entiers
- sel et poivre

1. Dans une grande poêle ou une casserole antiadhésive, grillez rapidement les rondelles de saucisse dans un peu d'huile neutre (par ex. huile de colza). Ajoutez l'oignon et continuez la cuisson jusqu'à ce que les morceaux de saucisse soient juste cuits. Réservez le tout sur une assiette.
2. Dans la même poêle, faites revenir les pommes de terre lavées dans un peu d'huile, ajoutez l'ail pressé, cuisez brièvement, déglacez avec 0,8 dl d'eau, assaisonnez avec la sarriette, le sel et le poivre, mettez le couvercle et continuez la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites (suivant la taille des morceaux, cela prend environ 8 à 10 minutes).
3. En même temps, mijotez les haricots surgelés dans un peu d'eau additionnée de bouillon pendant 3 à 4 minutes

jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits.

4. Ajoutez les tomates aux pommes de terre, mettez le couvercle et continuez la cuisson pendant 5 minutes.
5. Ajoutez finalement les haricots et le mélange saucisses-oignons, ainsi que les brins de thym, mélangez le tout et cuisez encore une fois pendant environ 10 minutes à couvert. Remuez 2 à 3 fois la poêlée. Pour terminer, assaisonnez à votre goût.

**Temps de préparation: environ 45 minutes**

### **Staa Cuvée Noir AOC Schaffhausen**



Robe rubis foncé aux reflets violacés. Nez complexe de baies foncées, avec des notes de cerises et de pruneaux. Bouche pleine aux tanins soyeux et harmonieux. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop >](#)