

# Saucisses de pommes de terre.

*C'est un plat qui trouve ses origines dans les petits villages d'Auvergne dans les années 50 à 60. Cela permettait de profiter plus longtemps du cochon tué dans la ferme.*

## Ingrédients :

### Pour 8 personnes

- 500 g de pommes de terre de Noirmoutier ou Ratte du Touquet
- 300 gr de poitrine fraîche
- 200 gr d'échine de porc ou d'épaule
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 gros bouquet de persil
- 1 œuf
- 7 cl de cognac
- Sel et poivre
- Boyau de porc



## Préparation:

- Couper les pommes de terre en cube de 1 cm environ après les avoir lavées et essuyées.
- Emincer le persil, les oignons et l'ail.
- Hacher les viandes avec une grille moyenne
- Dans un saladier, mélanger les pommes de terre, la chair à saucisse, le persil haché, les oignons hachés et l'ail.
- Ajouter l'œuf entier, saler et poivrer selon votre goût. Ajouter le cognac.
- Mélanger soigneusement.
- Préparer le boyau puis embosser et tracer.
- Piquer les saucisses avec une épingle pour qu'elles n'éclatent pas à la cuisson.

*Cuire dans un bouillon aromatisé dans une eau juste frémissante soit 80 à 85° maximum pendant 1 heure.*

*Les retirer délicatement du feu et laisser refroidir.*

*Vous pouvez les griller au barbecue ou au four mais aussi les ajouter à une bonne potée ou soupe.*