



Porc

Saucisse de morteau au céleri et aux fèves



55 min 20 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

518

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Pour la saucisse de Morteau au céleri et aux fèves

2 **Saucisse(s) de
Morteau**
600 g **Céleri-Rave**
600 g **Fèves**
25 cl **Vin blanc**
1 **Huile d'olive**
6 branche(s) **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson des fèves

- 1 Ecosser les fèves si elles sont fraîches.
- 2 Les faire blanchir 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante.
- 3 Les égoutter et les rafraîchir sous l'eau froide.
- 4 Oter le tégument (enveloppe autour de la fève) et réserver.

Étape 2

Préparation des saucisses de morteau et du céleri

- 1 Éplucher le céleri-rave et le couper en fines lamelles avec un couteau éminceur.
- 2 Le faire revenir dans la sauteuse avec un filet d'huile d'olive.
- 3 Couper la saucisse en rondelles et l'ajouter dans la sauteuse.
- 4 Verser le vin blanc et assaisonner de sel et de poivre.
- 5 Laisser cuire à couvert pendant 10 minutes sur feu doux.
- 6 Ajouter les fèves et mélanger.

Étape 3

Dressage

- 1 Ciseler le persil au couteau éminceur. Servir dans un plat de service chaud saupoudré de persil.