

Saucisses en surprise

Pour 4 personnes.

500 g de pommes de terre, 1 œuf, 4 saucisses de Francfort, sel, poivre, muscade, persil.

Faire cuire à l'eau les pommes de terre, puis passer celles-ci en purée.

Mélanger la purée avec un jaune d'œuf, sel, poivre, un peu de muscade et une cuillerée de persil haché. Laisser refroidir la purée et l'étendre au rouleau, sur la planche farinée.

La découper ensuite en carrés au centre desquels on placera une saucisse préalablement chauffée 8 minutes à l'eau bouillante. Envelopper entièrement les saucisses dans chaque carré et faire sauter vivement à la poêle, dans beurre ou margarine.

Accompagner de salade.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.