

Cours de cuisine Lyonnaise

20 novembre 2012



« SAUCISSON DE LYON ET POMMES DE TERRE »:

Pour 4 personnes

1 saucisson de Lyon 800 g
600 g de pommes de terre

Pour la vinaigrette :

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive ou
arachide

1,5 cuillerée à soupe de vin blanc

1,5 cuillerée à soupe de vinaigre de
vin

2 échalottes, sel, poivre

Laver les pommes de terre, les peler et couper en deux morceaux
Piquer le saucisson de quelques coups de fourchettes, le placer dans la marmite contenant l'eau froide. Porter à ébullition, dès le début de l'ébullition, baisser le feu et laisser cuire 15 mn à frémissement.
Ajouter ensuite les pommes de terre et continuer la cuisson 15 à 20 mn. Pendant ce temps, hacher finement les échalottes et faire une vinaigrette avec les ingrédients. Ajouter les échalottes.
Après ce temps, sortir les saucissons, les couper en rondelles de 1 cm ; mettre dans un plat de service et ajouter les pommes de terre autour. Arroser de vinaigrette à votre goût et déguster avec une salade verte



« BUGNES LYONNAISES »

Pour 6 personnes

2 gros œufs

250 g de farine

50 g de beurre ramolli

30 g de sucre en poudre

1 cuillerée à soupe d'eau de fleur
d'oranger

Huile de friture , sel

Battez les œufs en omelette

Versez la farine dans une jatte. Faire un puits et mettez y le beurre, le sucre, une pincée de sel, les œufs et l'eau de fleur d'oranger

Mélangez et pétrissez la pâte pour former une boule

Couvrez et laissez reposer 3 heures au frais.

Faites chauffer l'huile à 180 °C.

Étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Découpez-la en bandelettes de 10 cm de long sur 4 cm de large. Faites une fente de 5 cm au centre de chaque bandelette.

Par petites fournées, plongez-les dans l'huile chaude en les retournant une fois.

Otez-les avec une écumoire et laissez-les égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre en poudre et servez.