

Saucissons au feu

Cette recette est à faire en plein air, sur la braise d'un feu de bois. Mais à la maison une poêle peut faire l'affaire!

Pour 4 personnes

2 saucissons neuchâtelois, jurassiens
ou vaudois d'environ 800 g

250–300 g de chou vert

1 dl de vin rouge

Papier alu

Papier journal

Ficelle

1 kg de pommes de terre

Commencer par préparer un feu pour avoir une belle braise. Emballer chaque saucisson dans une feuille de chou et lier avec la ficelle. Former deux cornets avec le papier alu, y mettre les saucissons et verser dans chacun $\frac{1}{2}$ dl de vin, bien refermer le papier alu. Emballer ensuite chaque saucisson dans une épaisse couche de papier journal et lier avec la fi-

celle.

Poser les paquets dans la braise et laisser cuire tout doucement 1 h. à 1 h. $\frac{1}{2}$. Faire également cuire dans la braise les pommes de terre enveloppées de papier alu.