 **La saucisse-purée revisitée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/04/la-saucisse-puree-revisitee-p1170241-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**saucisses**](https://recettes.de/saucisse) **de** [**Toulouse**](https://recettes.de/toulouse)  
**-1 échalote**  
**- 1** [**tomate**](https://recettes.de/tomates) **mure**  
**-** [**piment d'Espelette**](https://recettes.de/piment-d-espelette)  
**- 25 ml de** [**vinaigre**](https://recettes.de/vinaigre) **de vin rouge**  
**- 40 ml d'eau**  
**- ½ càc de** [**fond de veau**](https://recettes.de/fond-de-veau)  
**- sel**  
**-** [**persil**](https://recettes.de/persil) **- une noisette de beurre**

 Faire une première cuisson des saucisses dans une poêle sèche et chaude.  
Les laisser dorer à feu doux pendant une vingtaine de minutes en les retournant souvent.  
Réserver.  
Éplucher et émincer finement l'échalote.  
Peler et épépiner la tomate, puis la concasser finement.  
Ciseler quelques brins de persil pour en obtenir une cuillerée à soupe.  
Faire chauffer l'eau et y délayer le fond de veau.  
Faire suer l'échalote dans la poêle de cuisson des saucisses et bien remuer pour récupérer tous les sucs.  
Ajouter la chair de tomate et une pincée de piment d'Espelette.  
Incorporer le vinaigre et le laisser s'évaporer presque entièrement.  
Ajouter enfin le fond de veau et donner un bouillon.  
Lorsque la sauce devient « nappante » incorporer le beurre.  
Couper les saucisses en tranches épaisses et les ajouter dans la sauce.  
Si comme moi, vous avez tout préparé à l'avance, faire réchauffer doucement les saucisses  
en les retournant pour bien les enrober de sauce.  
Parsemer de persil et servir bien chaud avec la purée de pommes de terre.