 **Saucisson de Lyon au Porto**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**  
Préparation : 20 minutes - Cuisson : 30 minutes

**- 1 saucisson de Lyon pistaché de 800 g  
- 1 kg de** [**pommes de terre**](http://recettes.de/pomme-de-terre) **- 25 g de beurre  
- 20 g de farine  
- 25 g de Porto  
- 250 g d'eau  
- 1 Kub  
- 1 càc de concentré de tomate  
- sel & poivre du moulin**

Poser le saucisson dans une casserole avec le bouquet garni et le vin blanc et ajouter de l'eau juste à hauteur.  
Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire 30 minutes à frémissement.  
Laver les pommes de terre et les faire cuire avec leur peau à l'eau bouillante salée pendant 20 à 25 minutes en surveillant pour qu'elles ne se défassent pas.  
Égoutter les pommes de terre et les laisser tiédir un peu.  
Préparer un roux avec le beurre et la farine.Ajouter l'eau et le Kub, le Porto et le concentré de tomate. Saler & poivrer.  
Laisser cuire 5 minutes pour que la sauce épaississe.  
Éplucher et  couper les pommes de terre en tranches un peu épaisses et régulières.  
Retirer la peau du saucisson et le tailler en rondelles.  
Disposer les pommes de terre sur les assiettes.  
Garnir de tranches de saucisson.  
Verser la sauce autour des pommes de terre.