 **Saucisson de Lyon en salade**

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

**- 1 saucisson de Lyon pistaché de 800 g environ**  
**- 1 kg de pommes de terre à chair ferme  
- 20 cl de vin blanc sec  
- 1 bouquet de persil  
- quelques branches de thym  
- 1 feuille de laurier  
- sel & poivre du moulin  
Vinaigrette :  
- 5 càs d'huile d'olive  
- 2 càs de vinaigre de Xérès  
- 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.Préparer la vinaigrette en mélangeant les éléments.  
Égoutter les pommes de terre et les laisser tiédir un peu.  
Les éplucher et les couper 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.Arroser de vinaigrette, parsemer de persil et servir tiède.