

## Pâtes Francfort

Passer à la poêle dans 50 g de beurre, un bel oignon en tranches minces, un peu de céleri et de sauge grossièrement hachés, 40 g de jambon cru et des saucisses de Francfort.

Quand tout ceci de colore, ajouter un demi-verre de vin blanc sec. Laisser évaporer. Ajouter un demi-verre d'eau ou, mieux, de bouillon. Couvrir et laisser mijoter 10 mn au moins.

Disposer les pâtes correctement cuites, chaudes, légèrement beurrées, sur un plat long chaud. Les saupoudrer de fromage râpé. Verser la préparation en s'arrangeant pour disposer les saucisses de façon décorative.

Variante : avec le bouillon, quelques tomates fraîches coupées en morceaux et débarrassées de leurs pépins.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.