



Légumes glacés au cassis de Bourgogne, polenta crémeuse et saucisse de Montbéliard

2
personnes

Temps de préparation
30 minutes

Temps de cuisson
30 minutes

Ingrédients

- 2 SAUCISSES DE MONTBÉLIARD
- 1 L DE LAIT
- ½ L DE CRÈME
- 150 G DE BEURRE
- 200 G DE POLENTA
- 5 MINI-CAROTTES
- 5 MINI-NAVETS
- 5 MINI-BETTERAVES
- HUILE D'OLIVE
- ½ LITRE DE JUS DE CASSIS
- HERBES FRAÎCHES

Étape 1

Faites cuire les saucisses de Montbéliard dans l'eau frémissante pendant 20 minutes.

Étape 2

Dans une seconde casserole, versez le lait et une pincée de sel. À ébullition, ajoutez la polenta en pluie. Faites cuire 20 minutes en ajoutant la crème et le beurre en plusieurs fois.

Étape 3

Préparez les mini-légumes. Réservez un légume de chaque pour faire des lamelles à cru. Épluchez le reste des carottes, des navets et des betteraves.

Étape 4

Faites revenir doucement les légumes dans une casserole avec de l'huile d'olive. Déglacez avec le jus de cassis. Faites réduire. Lorsque les légumes sont bien enrobés de jus, stoppez la cuisson.

Étape 5

Coupez les saucisses de Montbéliard en petits dés et ajoutez-les à la polenta.