



humm

Corn dog  
Franc-Comtois  
à la saucisse  
de Montbéliard



## APÉRITIF



### Corn dog Franc-Comtois à la saucisse de Montbéliard



Niveau  
facile



Préparation : 15 min  
Cuisson : Entre 1 et 2 min



8 personnes

## Ingrédients :

- 2 saucisses de Montbéliard IGP (180 g)
- 16 pics à brochette
- Farine de gaude (maïs torréfié) de Chaussin (240 g)
- 1 cuillère à café de fleurs de sel de Franche-Comté
- 1 cuillère à café de poudre à lever
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude
- Cancoillotte IGP des Eurockéennes (375 ml)
- 2 œufs
- Huile pour la cuisson

## Préparation :

Couper les saucisses de Montbéliard en 4 dans le sens de la longueur puis les piquer jusqu'au 3/4 avec un pic en bois. Réserver au frais.

### Pâte à beignets :

Dans un cul de poule, mélanger la farine, le sel, la poudre à lever, la cancoillotte, les œufs et le bicarbonate de soude jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène. Verser la pâte à beignet dans un récipient haut et fin, type verre doseur, pour pouvoir y plonger facilement les pics de saucisse de manière à les enrober de pâte.

Faire chauffer l'huile à 160 °C et plonger les pics de saucisse jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Éponger avec du papier absorbant.

## Présentation :

Servir avec de la Cancoillotte des Eurocks Piguet Gastronomie (à retrouver sur le site [pigueta Gastronomie.fr](http://pigueta Gastronomie.fr)) et de la Moutarde Fallot.

## Bière en harmonie :

Bière blonde fraîche  
Bière blanche fraîche



Réputée pour son caractère, la saucisse de Montbéliard cultive surtout le goût du plaisir, transmis par chacun des acteurs de sa fabrication. Ce produit riche en surprises, autrefois star des tablées hivernales, s'invite désormais dans tous les instants de consommation et à toute saison...

