



SAMEDI 17 juin 2023
ATELIER #1 - 12h à 15h
avec Joannes Richard

RECETTE #1- LA HOT MONTBÉ

Venez déguster avec nous la saucisse de Montbéliard revisitée dans un Hot Dog à la New Yorkaise !

Pour 10 Hot Montbé

Ingrédients :

10 saucisses de Montbéliard IGP pré cuites (si elles sont crues, veiller à les faire cuire à l'eau en amont de la recette*)
6 jaunes d'œufs
3 càs de moutarde à l'ancienne
2 bouquets de ciboulette
2 cébettes
150 cl d'huile de pépins de raisins
2 citrons jaune
3 oignons rouges / 1 chou blanc ou chou pommé / 3 concombres
10 càc de sirop d'érable
60cl de cassonade, 120cl de vinaigre de cidre et 180cl d'eau
3 càc de curcuma / 3 càc de piment de Jamaïque
10 pains façon « hot dog » ou « lobster roll »
120g de beurre demi-sel
Sel et poivre
Huile d'olive PM
Sauce Barbecue

* Plonger la saucisse de Montbéliard dans une casserole d'eau froide, augmenter progressivement la température pour éviter qu'elle n'éclate. Dès que l'eau frémit, compter 20 à 25 minutes de cuisson (selon la taille) à eau frémissante.

Déroulé de la recette :

- Mélanger les 2 jaunes d'œuf avec la càs de moutarde à l'ancienne et ajouter petit à petit l'huile de pépin de raisins tout en mélangeant énergiquement
- Une fois la texture « mayonnaise » obtenue assaisonner avec du sel et du poivre ainsi que la ciboulette ciselée et un peu de jus de citron. Réserver
- Dans une poêle faire fondre un peu de beurre, une fois couleur noisette, ajouter le chou blanc ciselé fin
- Une fois coloré, ajouter le sirop d'érable et laisser confire légèrement. Réserver
- Dans une casserole, mettre l'eau, la cassonade, le vinaigre de cidre, le curcuma et le piment de Jamaïque et porter à ébullition
- Pendant ce temps, couper le concombre en tranches d'environ 5mm, puis en demi-lune
- Une fois le liquide porté à ébullition, le verser dans un récipient contenant les concombres coupés. Laisser infuser
- Ciseler la cébette et l'oignon rouge. Réserver
- Faire cuire les saucisses de Montbéliard avec un petit filet d'huile d'olive (il est possible d'ouvrir les saucisses de Montbéliard en 2 pour cuire plus vite et pour qu'il y ait plus de saucisse à l'intérieur du sandwich)
- Faire fondre le beurre
- Faire dorer le pain de chaque côté avec du beurre étalé au pinceau
- Garnir le pain de choux blanc confit. Mettre ensuite la saucisse de Montbéliard, ajouter les oignons rouges par-dessus et venir à la pipette mettre la sauce barbecue et la mayonnaise
- Venir déposer les pickles de concombre et la cébette ciselée sur l'ensemble
- Déguster sans plus tarder

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...

Retrouvez toutes nos recettes sur www.saucisse-montbeliard.com



IG : @saucissedemontbeliardigp
#saucissedemontbeliard

