



SAMEDI 17 juin 2023
ATELIER #2- 19h à 21h
avec Joannes Richard

RECETTE #2 – LE CROC' MONTBÉ

Venez préparer et déguster l'incontournable « purée saucisse » de Montbéliard avec son petit gout fumé !

Pour 10 croc' 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*)
10 grosses pommes de terre
450g de comté
120g de beurre
240g de farine de blé type 55
300ml de lait
3 jaunes d'œuf
3 pincées de muscade
6 œufs
300g de chapelure Panko
Huile de friture
Sel et poivre

* 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 :

- Éplucher et couper en morceaux les pommes de terre
- Les faire cuire dans une casserole avec un grand volume d'eau jusqu'à ce que la pointe du couteau rentre facilement dans la pomme de terre
- Égoutter puis écraser (grossièrement) à l'aide de deux fourchettes ou d'un écrase purée
- Pendant ce temps réaliser un roux, faire fondre le beurre puis y ajouter la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse
- Petit à petit y incorporer le lait jusqu'à ce que la sauce épaississe
- Incorporer le comté râpé, et le jaune d'œuf puis remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (cela devient une sauce Mornay)
- Saler, poivrer et ajouter la muscade
- Mélanger la purée et la sauce Mornay
- Faire griller les saucisses dans une poêle avec un peu d'huile d'olive
- Une fois grillées, couper les saucisses en petits morceaux et les incorporer au mélange purée – sauce Mornay, puis laisser reposer au frais pour que la pâte durcisse
- Une fois durcie, former des boules avec ses mains puis les passer dans les œufs battus puis dans la chapelure Panko
- Faire frire les Croc' Montbé dans l'huile de friture à 180° jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée
- Les laisser refroidir puis 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

