



DIMANCHE 18 juin 2023
ATELIER #3 - 12h à 15h
avec Joannes Richard

RECETTE #3 – LA MONTBÉ CHORIPÁN

La Montbé Choripán - Venez revisiter avec nous la saucisse de Montbéliard dans un choripán épicé et gourmand !

Pour 10 sandwichs

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*)
3 poivrons jaune, 3 poivrons vert et 3 poivrons rouge (1/4 par personne de chaque)
1 bouquet de coriandre
1 bouquet de persil
5 gousses d'ail (1/2 par personne)
3 oignons rouge (1/4 par personne)
3 belles tomates (1/4 par personne)
10 càs d'huile de pépins de raisins
3 citrons vert et 3 citrons jaune (1/4 par personne)
10 càc de mélange d'épices Chimichurri
5 càc de cassonade et 5 càc de miel (1/2 par personne)
3 càc de piment fort en poudre (1/4 par personne)
10 pains façon « hot dog » ou « lobster roll »
50g de beurre demi-sel
Sel et poivre PM
Huile d'olive PM

* 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 :

- Tailler en brunoise l'oignon rouge et la tomate, préalablement épépinée
- Ciseler finement la coriandre et le persil
- Émincer 1 grosse gousse d'ail
- Mélanger le tout avec la càs d'huile de pépins de raisins
- Ajouter 1/2 càc de mélange d'épices Chimichurri, du sel, du poivre et les zestes d'un quart de citron vert ainsi que les zestes d'un quart de citron jaune
- Presser quelques gouttes de citron vert et de citron jaune et assaisonner de sel et de poivre, mélanger à nouveau et réserver
- Tailler les poivrons en lamelles fines puis les faire cuire à la poêle avec un filet d'huile d'olive
- Une fois un peu colorés, ajouter le sucre et le miel avec le piment fort et 1/2 càc d'épices Chimichurri
- Faire cuire les saucisses de Montbéliard avec un petit filet d'huile d'olive (il est possible d'ouvrir les saucisses en 2 pour cuire plus vite et pour qu'il y ait plus de saucisse de Montbéliard 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 des poivrons grillés, mettre ensuite la saucisse de Montbéliard et venir mettre une ou deux belles càs de sauce Chimichurri revisitée
- 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

