



DIMANCHE 18 juin 2023
ATELIER #4 - 18h à 21h
avec Joannes Richard

RECETTE #4- LA MONTBÉ PIC-ASSIETTE

La Saucisse de Montbéliard se fait une beauté ! Venez la déguster avec nous sur un pic ou dans l'assiette !

Pour 10 Montbés pic-assiette

Ingrédients :

10 saucisses de Montbéliard IGP pré cuites (si elles sont crues, bien veiller à les faire cuire à l'eau en amont de la recette*)
4 piques à brochette
300g de Corn flakes
300g de pop-corn
210g de farine de maïs
180g de farine de blé type 55
60g de sucre semoule
360ml de lait 1/2 écrémé
3 sachets de levure chimique
3 œufs
Huile de friture
Sel et poivre PM
6 jaunes d'œufs
3 càs de moutarde
3 càs de miel
150 cl d'huile de pépins de raisins
3 citrons
2 cébettes

* 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 :

- Piquer les saucisses de Montbéliard avec les piques à brochette
- Dans un mixeur, mixez les pop-corn et les corn flakes
- Dans un saladier, mélanger les farines, le sucre semoule, la levure chimique, le sel et le poivre
- Battre l'œuf, le mélanger au lait puis ajouter au mélange précédent
- A l'aide d'un fouet, mélanger énergiquement pour obtenir une belle pâte lisse, la mettre dans un récipient haut de type verre doseur
- Tremper la saucisse de Montbéliard dans la pâte, puis la passer dans le mélange pop-corn / corn flakes
- Dans un saladier mélanger les 2 jaunes d'œufs et la càs de moutarde et y incorporer petit à petit l'huile de pépin de raisins
- Une fois la mayonnaise obtenue, assaisonner et ajouter un trait de jus de citron et quelques zestes de citron et y incorporer le miel
- Tremper la saucisse de Montbéliard et sa panure dans l'huile de friture à 180° environ 3 minutes
- Déposer à la pipette un trait de mayonnaise au miel
- Parsemé le tour de la cébette ciselée
- 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

