



CHOUCRUTE, SAUCISSON NEUEVILLOIS ET SAUCE MOUTARDE

avec le chef Manuel Hotz

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 1 saucisson neuevillois
- 2 oeufs bio
- 50 gr graines de tournesol
- 200 gr choucroute crue
- 5 dl bouillon de légumes
- Poivre
- 2 cs moutarde à l'ancienne
- 2 cs de vinaigre de cidre
- 4 cs d'huile de colza pressé à froid
- 1 botte de pousses de moutarde ou de cresson

PRÉPARATION

- 01.** Piquer le saucisson à la fourchette et le cuire 30 à 40 minutes dans une eau frémissante idéalement la veille ou quelques heures avant la préparation et laisser refroidir.
- 02.** Cuire les 2 oeufs pendant 10 minutes dans de l'eau frémissante bien salée. Les écailler et garder uniquement les jaunes.
- 03.** Torrifier les graines de tournesol au four durant 10 min à 160°C.
- 04.** Cuire la choucroute une vingtaine de minutes à couvert avec le bouillon à hauteur. La garder croquante. Poivrer.
- 05.** Pendant la cuisson de la choucroute, réaliser la sauce moutarde. Pour cela mettre les jaunes d'oeufs cuits dans un bol, ajouter le vinaigre de cidre et la moutarde à l'ancienne. Fouetter énergiquement pour obtenir une texture crémeuse. Ajouter progressivement l'huile de colza de la même manière qu'une mayonnaise.
- 06.** Tailler environ 1/3 du saucisson en petits dés, garder le reste au frigo.
- 07.** Sauter rapidement les dés de saucissons dans une poêle chaude avec un filet d'huile.

DRESSAGE

- 01.** Disposer la choucroute au fond de l'assiette à l'aide d'une cercle puis les dés de saucisson par dessus.
- 02.** Faire des points de sauce moutarde entre les dés. Parsemer de graines de tournesol et décorer avec les pousses de moutarde.



recette de l'émission du
13.01.2023