



BRIOCHE AU SAUCISSON REVISITÉE

Ingrédients

- 1 saucisson neuchâtelois fumé à l'ancienne
- 1 brioche
- Moutarde

Purée de petits-pois

- Petits pois
- Huile d'olive

Préparation

Piquer le saucisson avec un cure-dents et le cuire 30min à l'eau frémissante puis le mettre au frigo.

Pendant ce temps cuire les petits pois à l'anglaise 3min à l'eau salée puis les mixer et les passer au tamis.

Faire monter la purée de petits pois avec un peu d'huile d'olive.

Sortir le saucisson du frigo et le tremper dans le l'eau chaude quelques minutes afin de le peler plus facilement. Couper ensuite des tranches d'environ 1cm.

Couper aussi des tranches de brioche puis découper des cercles à l'emporte pièce.

Toaster les tranches de brioche d'un peu de moutarde et faire des petits sandwichs.

Dorer rapidement les sandwichs sur la plaque sans matière grasse.

Dressage

Disposer au centre d'une assiette creuse de la purée de petits-pois et tout autour les petits sandwichs.

Accord en vin

Chasselas, barrique, Vins Porret, Cortaillod

