



LA TORÉE REVISITÉE

Ingrédients

- 1 saucisson cuit de la torée d'environ 300g de chez Bernard Perroud
- 130g de beurre
- 1 cc de paprika
- 1 cs de pistaches concassées
- 100g de chapelure de pain

Préparation

Peler le saucisson et le couper en gros dés.

Le mixer avec 100g de beurre, coupé aussi en morceaux, et le paprika.

Ajouter ensuite les pistaches et les 30g de beurre coupés en petits dés.

Transvaser cette préparation dans une poche à pâtisserie.

Prendre un tube en plastique du même calibre que le

saucisson. Glisser à l'intérieur un papier sulfurisé. Le tenir verticalement et le remplir avec la préparation.

Conserver le tube au frigo pendant au moins 1 heure.

Pendant ce temps dorer la chapelure de pain à la poêle.

Sortir le saucisson reconstitué du frigo, enlever le papier sulfurisé et rouler le saucisson dans la chapelure. Couper des tranches d'environ 1 cm

Dressage

Le servir avec un peu de moutarde en grains et du pain et déguster avec un vin

Accord en vin

Vin Paradigme 2018, Caves de l'Etat de Neuchâtel

