



Tartare de saucisson vaudois IGP rôti en verrines

Ingrédients



4-5 pers. (12 pièces)

- 1 Saucisson vaudois IGP
- 250 g Haricots verts
- 2 Pots de crème acidulée
- 1,5 dl Crème
- 150 g Sérac
- + Sel, poivre, curry

Les conseils du pro :



Laissez reposer le saucisson vaudois IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de le trancher.



Avant de découper la première tranche, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression.



Le saucisson destiné à être mangé froid doit être mis à refroidir de préférence dans son eau de cuisson.

Préparation



1 Pelez un saucisson à cru. Emiettez la chair et faites-la revenir dans une poêle. Absorbent le surplus de graisse sans dessécher la chair et mettez le tartare en attente.



Mousse aux haricots

Cuisez 250 g de haricots. Refroidissez-les à l'eau froide pour conserver leur couleur verte. Mixez-les avec 1 pot de crème acidulée et 1 dl de crème jusqu'à obtention d'une masse homogène. Salez (peu), poivrez. Cette quantité correspond à env. 5 dl. Mettez la masse dans un émulsionneur (Kisag) afin d'obtenir une mousse très aérée pour la première couche.



Mousse aux sérac

Ecrasez le sérac à la fourchette. Ajouter 1 pot de crème acidulée et 0,5 dl de crème. Saler, poivrer et ajouter 1 pointe de curry. Cette quantité correspond à env. 5 dl. Mettez la masse dans l'émulsionneur afin d'obtenir une mousse très aérée pour la dernière couche.



Préparation des verrines

Réchauffez le saucisson rôti (au four à 80 °C, sous papier sulfurisé pour éviter qu'il ne se dessèche). Dressez la première couche de mousse au fond de la verrine, puis superposez une couche de saucisson rôti et la couche de la deuxième mousse.

**A déguster avec un blanc de noirs, un pinot blanc sec ou un viognier*

