



Aumônières de saucisson vaudois IGP

Ingrédients



4-5 pers. (10 pièces)

- 1 saucisson vaudois IGP
- 300 g Légumes (carottes, céleri, courgettes)
- 4 Feuilles de brick
- + Beurre pour la plaque
- + Poivre

Préparation



Cuisez le saucisson, pelez-le lorsqu'il est presque froid et détaillez-le en julienne. Préparer une autre julienne avec les trois légumes. Blanchissez tous les légumes sauf la courgette. Mettez en attente.



Déposez 1 cs de julienne des trois légumes et 1 cs de julienne de saucisson au centre d'une feuille de brick. Poivrez. Fermez la feuille de brick en aumônière et liez délicatement le sommet avec un brin de ciboulette. Disposez les aumônières sur une plaque à tarte beurrée et cuisez-les 15 min à 20 min à 180 °C.

**A déguster avec un pinot noir ou une mondeuse noire.*

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.

