

Beignet de Vinzel à la saucisse aux choux vaudoise

Ingrédients

 4-5 pers.

- 1 Saucisse aux choux vaudoise IGP
- 400 g Gruyère AOP doux
- 2 Œufs
- 2 Gousses d'ail
- 2 cs Farine
- 1 cs Kirsch
- 1 cs Vin blanc

Préparation

- 1 Peler la saucisse aux choux vaudoise IGP.
- 2 Râper le Gruyère AOP doux.
- 3 Mélanger tous les ingrédients.
- 4 Assaisonner
- 5 Faire des tranches en forme de dôme.
- 6 Frire à 180 °C.

Les conseils du pro :

-  Laissez reposer la saucisse aux choux vaudoise IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de l'ouvrir.
-  Avant de l'ouvrir, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression et de libérer l'eau très chaude qui peut sortir du produit.
-  La saucisse aux choux destinée à être mangée froide doit être mise à refroidir de préférence dans son eau de cuisson.

