



Pomponnettes Chaulin

Ingrédients



4 pers.

- 1** Saucisson vaudois IGP (500-600 g)
- 2 cs** Moutarde à l'ancienne
- 600 g** Pâte à gâteau ou pâte feuilletée
- 1** Œuf séparé en jaune et en blanc

Préparation

- 1** Pocher le saucisson durant 40 minutes dans de l'eau chauffée à 75 °C. Laisser refroidir et enlever la peau. Couper en 12 rondelles d'environ 8-10 mm d'épaisseur et badigeonner de moutarde.
- 2** Abaisser la pâte à environ 4 mm d'épaisseur, puis la découper en 24 carrés mesurant 3 cm de plus que la rondelle de saucisson. Garnir 12 petits carrés d'une rondelle de saucisson. Badigeonner les bords de blanc d'œuf. Recouvrir d'un second petit carré de pâte et presser les bords pour faire adhérer. Rabattre les coins jusqu'au milieu (afin de former des pomponnettes), ou les couper (afin de former des rissoles rondes – comme sur l'illustration ci-contre).
- 3** Battre le jaune d'œuf avec un peu de court-bouillon de la cuisson de la saucisse ou d'eau, puis en dorer le dessus. Transpercer la pâte à la fourchette.
- 4** Cuire jusqu'à belle coloration dorée au four préchauffé à 200 °C.

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.

