



## Duo de papet et choucroute

### Ingrédients



4 pers.

- 600 g** Saucisse aux choux vaudoise IGP
- 600 g** Pommes de terre farineuses
- 5 dl** Crème entière
- 1 kg** Poireaux
- 600 g** Choucroute crue
- 200 g** Beurre
- 10** Feuilles de Laurier
- 1 dl** Vinaigre de pommes
- 200 g** Lard sec du Valais (en fines lanières de 2 mm)
- 20** Baies de genièvre
- 3 cs** Moutarde de Dijon
- 50 g** Pousses de graines de moutarde
- 5 dl** Cidre doux
- 1 cs** Curcuma
- 5 dl** Vin blanc sec vaudois
- 5 dl** Bouillon de légumes
- 50 g** Oignons
- 50 g** Graisse d'oie
- +** Sel (50 g), poivre

### Préparation

Le plat est constitué de deux pôles: papet et choucroute.

#### Choucroute

- 1** Emincer les oignons.
- 2** Préchauffer une cocotte allant au four.
- 3** Y suer dans la graisse les oignons émincés, ajouter la choucroute rincée à l'eau froide.
- 4** Mouiller avec un peu de vin blanc et du bouillon, couvrir et cuire au four à 160 °C pendant une heure.

#### Saucisse aux choux

- 1** Pocher dans l'eau à 70 °C pendant env. 45 minutes.

#### Poireaux

- 1** Laver les poireaux fendus dans le sens de la longueur, les couper en fine julienne.
- 2** Blanchir dans l'eau bouillante quelques minutes, égoutter et rafraîchir dans l'eau glacée, égoutter à nouveau.
- 3** Etuver dans sautoir avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient fondants, assaisonner sel et poivre, rehausser avec un filet de vinaigre en fin de cuisson si souhaité.

#### Pommes de terre écrasées

- 1** Peler les p.d.t., les rincer à l'eau froide.
- 2** Cuire à l'eau salée.
- 3** Egoutter et écraser avec du beurre et un peu de crème.





## Duo de papet et choucroute

### 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.

### Préparation

#### Chips de lard et de poireaux

- 1 Préparer des tranches de bacon de 10 cm de longueur, les poser dans une plaque à gâteau rectangulaire entre deux feuilles papier sulfurisé, poser une deuxième plaque à gâteau dessus et alourdir avec une casserole.
- 2 Cuire au four chaud jusqu'à ce que le bacon soit croustillant.
- 3 Procéder de même avec des feuilles larges (env. 3 cm) de blancs de poireaux.

#### Sauce

- 1 Réduire ensemble la moutarde, le curcuma et le cidre jusqu'à consistance souhaitée, assaisonner.

#### Dressage par assiette

- 1 Préchauffer les assiette au four à 60 °C pendant minimum 10 minutes.
- 2 A l'aide de deux emporte-pièces carrées d'env. 5cm de côté, dresser deux dômes composés de p.d.t écrasées + chair à saucisse aux choux cuite + choucroute pour l'un et poireaux pour l'autre.
- 3 Décorer la choucroute avec des baies de genièvre et les poireaux avec des pousses de moutarde, finir avec les chips de bacon et de poireaux.

