



## SAUCISSE DE VEAU SELON JACQUES ALLISSON Auberge de l'Onde – St-Saphorin



### INGREDIENTS POUR 5 PIÈCES :

- 5 pièces Saucisses de veau Olma
- 15 pièces de pommes de terre farineuses Bintje ou Agata
- 5 dl de beurre clarifié
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 échalote ciselée
- 1 branche de thym
- 2 cuillères à café de moutarde violette
- 3 dl fond brun de veau
- 1 dl vin rouge (merlot)
- pain de mie au céréales
- 100 gr de pourpier ou de cressonnette
- 100 gr de pousses de moutarde
- Vinaigrette

### **Les disques de pain croustillant :**

- Mettre le pain de mie au congélateur
- Tailler de fine tranche de pain à la trancheuse
- Puis tailler des cercles de 2 cm avec un emporte-pièce
- Ranger les disques sur un papier sulfurisé
- Badigeonner les disques au beurre clarifié
- Cuire au four à 180 degrés pendant 6 minutes

### **Sauce moutarde violette :**

- Faire suer les échalotes au beurre
- Déglacer au vin rouge
- Réduire le vin rouge
- Passer la réduction au tamis
- Ajouter la moutarde violette dans la réduction ainsi que le fond de veau
- Réduire le tout de moitié
- Réctifier l'assaisonnement

### **Rondelles de pomme de terre grillées**

- Eplucher les pommes de terre
- Les tailler en tranches de 5 mm d'épaisseur
- Puis tailler des cercles de 2 cm à l'emporte pièces
- Mettre le beurre clarifié dans un plat
- Ajouter le thym et l'ail
- Cuire à couvert au four à 180 degrés pendant 20 min
- Réserver les pommes de terre sur un papier absorbant

### **Finition :**

- Griller les saucisses au feu de bois
- Laisser tirer les saucisses sur un papier aluminium
- Griller les rondelles de pommes de terre
- Tailler les saucisse en tranche
- Assaisonner les pousses avec la vinaigrette
- Dresser le tout harmonieusement selon la photo
- Verser la sauce à la moutarde violette sur les tranches de saucisses et les rondelles de pommes de terre.

### **Vins conseillés pour accompagner ce plat :**

- Un Dézaley Grand Cru ou un Chasselas de 2015, pour son côté riche sans être trop doux