

ÉVENTAIL DE SAUCISSE SAUCE CANCOILLOTTE

LE RELAIS MÉDIÉVAL - 33, GRANDE RUE - 39250 NOZERROY - Tél : 03 84 51 16 81

CHEF : STÉPHANE DOURNEL

PLAT CHAUD ■ POUR 4 PERSONNES ■ 1 H DE PRÉPARATION/CUISON



1 véritable saucisse de Morteau ■ 1 saucisse au cumin ■ 1 saucisse foresyère ■ 2 gousses d'ail
100 g de crème liquide ■ 150 g de cancoillotte ■
1 kg de pommes de terre à chair ferme ■ persil haché ■ sel fin ■ poivre blanc ■

Pocher les saucisses séparément 20 à 30 minutes suivant leur grosseur ■ Confectionner la sauce cancoillotte : éplucher l'ail frais, le cuire pendant 10 minutes dans la crème à feux doux, mixer le tout 3 minutes, ajouter la cancoillotte et assaisonner ■ Portionner chaque saucisse et répartir les tranches en éventail sur chaque assiette ■ Accompagner de pommes de terre vapeur, napper de sauce cancoillotte et saupoudrer de persil haché ■ Servir bien chaud. ■

Vin conseillé :

Côtes du Jura Rosé de Poulsard.

Autres suggestions :

Côtes du Jura Rouge.

Côtes du Jura Chardonnay vieilli en fût.



Pour accompagner ce trio de saucisses, un rosé de Poulsard, dont les notes torréfiées se marient bien avec le côté fumé de la saucisse de Morteau est tout indiqué.

Un rouge d'assemblage des 3 cépages fera une alliance plus complexe dans le même registre. Un Chardonnay vieilli en fût, par son attaque minérale et beurré, donnera de l'éclat au plat en révélant son côté lacté et épicé.