


MORTEAU À LA GRAINE DE MOUTARDE



Pour 4 personnes 

Préparation : 10 min 

Cuisson : 15 min 

INGRÉDIENTS

1 saucisses de Morteau «Morteau Saucisse»
300 g de pommes de terre
2 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
1 échalotte
1/2 verre de vin blanc
1 verre de fond de veau
1 noisette de beurre
2 cuil. à soupe de crème fraîche
Sel et poivre

PRÉPARATION

Cuire la saucisse au préalable suivant les indications sur le produit.

Réchauffez la saucisse 10 min. dans l'eau bouillante ou 3 min. au four micro-ondes.

Dans une casserole, faites revenir au beurre l'échalote hachée, puis déglacez au vin blanc.

Faites réduire, ajoutez le fond de veau et laissez encore quelques min.

Faites cuire les pommes de terre à l'eau, puis écrasez-les à la fourchette et mélangez-les à la moutarde.

Disposez des rondelles de saucisse chaude sur la purée et entourez-les d'un filet de sauce aux échalotes.

Le truc du chef : ajoutez une cuillerée de crème fraîche dans la purée pour lui donner encore plus de moelleux.