

Tartare de saucisson vaudois sur cuchaule grillée

Pour 8 tartines.

Ingrédients

Pour le tartare de saucisson vaudois :

1 saucisson vaudois d'env. 300g

Quelques brins de persil plat

1 échalote

ou 1 petit oignon rouge

et/ou quelques brins de ciboulette

4-6 cornichons

et/ou 1 cs de câpres hachées

grossièrement

1 cs de moutarde, de préférence gros grains

1/2 cs de vinaigre de vin blanc

1 cs d'huile, par ex. de colza

Poivre du moulin

1 cc de grains de poivre rose

Pour accompagner le tartare :

Cuchaule AOP

Tout d'abord, faire cuire le saucisson dans de l'eau frémissante (pas bouillante) pendant env. 40 minutes. Une fois cuit, le laisser refroidir suffisamment pour pouvoir le manipuler sans se brûler. Ôter le boyau et émietter le saucisson dans un saladier.

Ciseler le persil (et la ciboulette) et hacher finement l'échalote ou le petit oignon rouge. Couper les cornichons en petits morceaux. Ajouter le tout au saucisson émietté et mélanger.

Dans un petit bol, mélanger la moutarde, le vinaigre & l'huile et ajouter au mélange. Assaisonner de poivre fraîchement moulu et de quelques baies de poivre rose écrasées entre les doigts. Mélanger le tout.

Couper 8 demi-tranches de cuchaule AOP d'env. 1 cm d'épaisseur et les faire griller. Garnir de tartare de saucisson et éventuellement d'un brin de ciboulette ou d'une feuille de persil et servir.

Laure's Kitchen

Ruelle Thomas 21

1618 Châtel-St-Denis

078 953 32 28

www.laureskitchen.ch