



### **Purée pistachée à la saucisse de Montbéliard**

Temps de préparation : 15 min

Recette pour 6 personnes

#### **Ingrédients**

- 2 saucisses de Montbéliard
- 2 panais
- 4 petites pommes de terre
- 5 cl de crème fraîche
- 10 g de pistaches concassées
- Huile d'olive
- Thym

1. Coupez les saucisses de Montbéliard en fines tranches.
2. Faites-les sauter dans de l'huile d'olive à feu vif. Ajoutez les pistaches concassées.
3. Épluchez les panais et les pommes de terre et faites-les cuire 8 minutes dans de l'eau bouillante salée.
4. Écrasez l'ensemble avec la crème fraîche. Parsemez avec des branches de thym et servez avec des tranches de saucisses bien chaudes.

#### **Que boire avec cette recette ?**

Pour accompagner ce plat un vin du vignoble jurassien sera parfait, blanc ou rouge n'ont pas leur pareil pour exalter les saveurs fumées. Jura rouge, plutôt un Trousseau dont les notes de fruits noirs et d'épices sauront tenir tête au fumé de la saucisse. La structure tannique qui reste de velours ne bousculera pas la délicatesse

ni l'onctuosité de la purée de panais. En blanc, un Côte-du-Jura Savagnin s'accordera très bien avec les saucisses franc-comtoises.

© recette : Anne-Sophie Lhomme – visuel : Charly Deslandes pour la Saucisse de Montbéliard

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.