



Saucisse de Morteau IGP rôtie aux anchois
La recette de Matthias Marc, chef du restaurant Substance à Paris

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 saucisse de Morteau IGP
- 10 filets d'anchois
- 1 poignée de coriandre fraîche
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de vinaigre de votre choix
- 1 c. à soupe d'huile de votre choix

1. Hacher grossièrement les anchois. Réserver.
2. Émincer finement l'oignon. Le faire revenir dans le vinaigre de votre choix.
3. Dans une poêle, préparer un mélange d'eau et de bouillon et y plonger les graines de moutarde.
4. Départ à froid, puis monter à 80° C pendant 5 minutes pour les faire gonfler. Ciseler la coriandre fraîche.
5. Dans un cul-de-poule, mélanger la moutarde, les anchois, l'oignon et la coriandre. Réserver.
6. Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole. A frémissement, plonger la saucisse. Les laisser cuire 30 minutes.

7. Tailler la saucisse en rondelle d'un demi-centimètre.
8. Snacker la tranche de saucisse, 30 secondes sur chaque face, sur une grille de barbecue, une plancha... Poser la tranche de saucisse snackée et déposer à côté une cuillère de condiment (mélange de la moutarde, anchois, oignons et coriandre).
9. Ajouter sur le dessus une ou deux feuilles de coriandre.
10. Déguster.