

Cromesquis à la saucisse de Montbéliard et Comté

Ingrédients :

- 120 g de beurre
- 120 g de farine
- 1 l de lait
- 10 g agar agar
- 500 g de saucisse de Montbéliard cuite
- 500 g de comté râpé
- 1 dcl vin jaune
- 3 gousses d'ail
- 50 g de ciboulette
- Sel, poivre, muscade

Recette :

Faire fondre le beurre et faire un roux

Chauffer le lait avec l'agar agar

Ajouter le lait et faire une béchamel

Mixer la saucisse ajoutée à la béchamel avec le comté et l'ail, la ciboulette hachée et le vin jaune

Rectifier l'assaisonnement

Couler dans une plaque

Faire prendre au congélateur pour le raidir et couper en cube

Panner à l'anglaise deux fois

Faire frire et déguster en amuse-bouche avec un verre de Savagnin ou avec une salade de cramailots