

INGRÉDIENTS

4 pers.

- 3 feuilles de brick
- 50 g de Gruyère AOP 18 mois
- 1 dl de crème double
- 2 saucisses Grand Chasseral
- 1 grand poireau
- 20 g de beurre
- 1 échalote ciselée
- Sel et poivre
- 1 c.s. de persil
- 1 dl de fond Blanc de volaille

FEUILLANTINE AU GRUYÈRE, POIREAU ET SAUCISSON

avec le chef Jean-Marc Soldati

PRÉPARATION

01. Râper le Gruyère avec une râpe assez fine.
02. Sur une planche, mettre une feuille de brick et badigeonner généreusement de beurre clarifié.
03. Parsemer de Gruyère râpé très finement sur toute la surface.
04. Poser dessus une autre feuille de brick et refaire la même opération que la précédente et continuer de la même façon avec la dernière feuille.
05. Découper avec un emporte-pièce rond, 4 ronds et avec le reste les casser en morceaux.
06. Mettre au four à 180 degrés dix minutes sur un papier sulfurisé.
07. Dans une sauteuse, mettre 20 gr. de beurre et l'échalote ciselée, faire suer.
08. Enlever la peau de la saucisse et avec une fourchette, casser des morceaux.
09. Mettre à suer avec l'échalote.
10. Couper le poireau en paysanne de 1 cm de côté et mettre avec la saucisse, faire suer et mouiller avec la crème à feu doux. Laisser mijoter à feu doux, rectifier l'assaisonnement.
11. Dans une petite casserole, mettre le fond de Blanc de volaille, mettre une cuillère de crème.



DRESSAGE

01. Poser dans l'assiette l'emporte-pièce et mettre quelques brisures de pâte.
01. Rajouter une bonne cuillère du mélange poireau et saucisse bien crémeux, remettre les brisures par-dessus, remettre une cuillère de poireau.
01. Poser pour finir les 4 galettes avec le Gruyère, mettre le reste de l'appareil poireau saucisse autour de la feuillantine.
01. Faire mousser le fond de volaille et mettre autour de la feuillantine.