

# Saucisse de Montbéliard

au Trousseau, purée de pommes  
de terre au Mont D'Or

**INGRÉDIENTS**, 6 saucisses de Montbéliard, 1 échalote ciselée, 1 bouquet garni, 1 bouteille, de Trousseau, 12 pommes de terre épluchées, 1 boîte de Mont D'Or de 500 g, 20 cl de crème épaisse, sel, poivre, 150 g de beurre.



Recette créée par Emmanuel Dumont

- **Confectionnez le bouillon de vin de Trousseau** : Faire suer l'échalote ciselée avec 25 g de beurre. Mouillez au Trousseau. Rajoutez le bouquet garni et les 6 saucisses. Assaisonnez sel et poivre, laissez mijoter pendant 45 min à feu doux. ■ **Confectionnez la purée** : Mettre en cuisson les pommes de terre dans de l'eau salée et le Mont D'Or au four pendant 20 min. Réduire en pulpe les pommes de terre soit avec un pilon ou un moulin à légume. Ajoutez la crème puis le Mont D'Or et bien incorporer avec une spatule. Assaisonnez suivant votre goût et conserver au bain-marie. ■ **Préparation finale** : Décantez les saucisses du bouillon, les éplucher. Prendre le bouillon, le passer au chinois étamine. Montez au beurre et vérifiez l'assaisonnement. Ajoutez les saucisses dans la sauce, laissez mijoter. Servir les saucisses et la purée dans des plats différents.



! **Vin conseillé** : un vin rouge du Jura, cépage Trousseau ou Pinot Noir à servir entre 13 et 16 °C.

### Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Le Trousseau plus tannique se marie à merveille avec vos viandes grillées comme une côte de bœuf, vos petits gibiers en sauce, et aussi les fromages les plus affinés comme le morbier.

[www.jura-vins.com](http://www.jura-vins.com) - CIVJ - Courriel: [civj@jura-vins.com](mailto:civj@jura-vins.com)