

Entrée

Tartare de Saucisson « Le Gâtion »

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 Saucisson « Le Gâtion » de 300 gr
- 30 g de cornichons
- 10 g de câpres
- 30 g d'échalotes pelées
- 20 g de moutarde en grains
- 10 g de moutarde mi-forte
- 1 œuf cuit pelé (50 g)
- 1 jaune d'œuf (20 g)
- 2 g de ciboulette
- 2 g de persil
- 10 g de vinaigre balsamique (blanc ou rouge)
- Poivre moulu

Préparation

- Cuire le saucisson Le Gâtion le jour d'avant, environ 30 min dans l'eau frémissante
- Réserver au frais
- Oter la peau du saucisson et couper la chair au couteau en petits dés de 2 mm environ
- Hacher finement les câpres, les cornichons, les échalotes, l'œuf cuit, la ciboulette et le persil
- Mettre tous les ingrédients dans un saladier
- Ajouter la moutarde mi-forte et la moutarde en grains, le jaune d'œuf et le vinaigre balsamique
- Assaisonner avec du poivre moulu (le sel n'est pas nécessaire, le saucisson est déjà salé)
- Vous pouvez agrémenter la recette selon vos goûts avec du tabasco ou du piment
- Réserver au frais
- Sortir du frigo une heure avant de servir

Avant de se régaler

- Servir avec une salade verte
- Accompagner d'un pain vaudois ou d'un pain aux noix
- Vous pouvez toaster le pain si vous le désirez