

Croustillant de saucisse de Montbéliard, confit de pommes et Reblochon

Pour 10 personnes

➤ Préparation du confit de pommes

Pommes Belchard	4 pièces
Jus de citron jaune	10g
Beurre	20g
Poivre noir moulu	1g
Noisettes entières	30g

➤ Préparation de la fondue d'épinards

Huile d'olive	20g
Epinards en branche	300g
Ail haché	6g
Echalotes ciselées	30g
Sel fin	2g
Poivre noir moulu	1g



- Eplucher les pommes Belchard et retirer dans le même temps les pédoncules. Découper les pommes en quartiers et les citronner rapidement ensuite.
- Dans une poêle chaude, déposer le beurre. Ajouter les quartiers de pommes et les faire colorer. Cuire les pommes, mais sans excès, afin de conserver de la tenue.
- Torréfier les noisettes au four, à 160°C pendant 6min.
- Les concasser après refroidissement.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et faire suer l'ail haché et les échalotes ciselées. Déposer les épinards. Assaisonner avec le sel fin et le poivre moulu. Laisser étuver. Les égoutter après cuisson.

Croustillant de saucisse de Montbéliard, confit de pommes et Reblochon

➤ Montage des croustillants

Saucisses de Montbéliard cuites	5 pièces
Feuilles de brick	10 pièces
Reblochon laitier	1 pièce
Moutarde à l'ancienne	60g
Beurre	15g
Fleur de sel de Noirmoutier	5g
Thym frais	2g

➤ Dressage

Feuilles de laitue	100g
Roquette	20g
Vinaigrette	5cl

- Découper les saucisses de Montbéliard, en rondelles.
- Couper le Reblochon en bande.
- Monter les croustillants en commençant par déposer sur la partie centrale d'une feuille de brick, le Reblochon détaillé.
- Parsemer les noisettes torréfiées concassées.
- Déposer le confit de pommes.
- Ajouter la moutarde à l'ancienne et ensuite les rondelles de saucisses.
- Après avoir bien presser, la fondue d'épinard pour retirer l'excédent d'humidité. La déposer ensuite sur les rondelles de saucisses.
- Replier les bords sur la partie centrale et retourner le croustillant pour le déposer sur une plaque de cuisson.
- Badigeonner un trait de pinceau de beurre fondu sur le dessus, parsemer la fleur de sel et le thym.
- Cuire les croustillants au four à 160°C, pendant 10min.

- Servir chaud et accompagner ce croustillant de feuilles de laitue et roquette assaisonnées.