

# Élégant velouté de poireau et saucisse aux choux vaudoise IGP assaisonné au vieux Gruyère AOP



## Elodie Jacot-Manesse

Restaurant de l'Hôtel de Ville de  
Crissier  
1, rue d'Yverdon  
1023 Crissier

N°1 Elite Traveler – 3/1000 LaListe –  
N°1 OAD



### Starter

4 personen

### INGRÉDIENTS

1 saucisse aux choux vaudoise  
IGP

#### Velouté poireau

4 dl bouillon de volaille  
2 dl crème liquide  
600gr de poireaux  
6g de gélatine en feuille  
préalablement réhydratée dans de  
l'eau froide

#### Vinaigrette

25gr de moutarde forte  
1dl de vinaigre balsamique noir  
3dl d'huile de noisette

#### Garniture

1 pomme de terre Agria  
6 mini poireaux  
Vieux Gruyère AOP

### PRÉPARATION

#### Saucisse aux choux vaudoise IGP

Cuire la saucisse aux choux dans de l'eau chaude, à  
frémissement durant environ 20 minutes.  
L'ouvrir dans le sens de la longueur et gratter la chair.  
Réserver au réfrigérateur.

#### Velouté poireau

Émincer 500gr de poireau pour le velouté ; avec les 100gr  
restants, réaliser une brunoise, la blanchir dans de l'eau  
bouillante salée puis la rafraîchir dans de l'eau glacée.  
Réserver.

Suer les poireaux émincés avec un filet d'huile d'olive.  
Saler et poivrer. Ajouter le bouillon de volaille et cuire  
environ 10 minutes. Ajouter la crème et cuire 5 minutes.  
Mixer et passer au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement  
avec du sel, du poivre et du Tabasco. Prélever 5 dl de ce  
velouté et incorporer les 6gr de feuilles de gélatine. Garder  
le reste du velouté au réfrigérateur en guise de sauce.

#### Montage

Disposer au fond de 8 assiettes creuses une cuillère de  
brunoise de poireau préalablement blanchi, ainsi que la  
moitié de la saucisse aux choux vaudoise IGP.  
Réserver l'autre moitié pour la finition.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Élégant velouté de poireau et saucisse aux choux vaudoise IGP assaisonné au vieux Gruyère AOP



Pousses de saisons

## Condiments usuels

Sel, poivre, tabasco

Fleur de sel

Poivre mignonnette 4 baies

Huile d'olive

Verser le velouté gélifié à 3cm de hauteur.

Laisser figer au réfrigérateur durant 1heure.

## Vinaigrette

Délayer la moutarde avec le vinaigre balsamique noir, saler et poivrer, puis monter cette vinaigrette à l'huile de noisette.

## Garnitures

Éplucher la pomme de terre Agria, la rincer et la tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Réaliser des pastilles avec une douille à pâtisserie de taille N.8. Les cuire durant environ 3minutes dans de l'eau bouillante salée, puis les rafraîchir dans de l'eau glacée.

Cuire dans une casserole d'eau bouillante salée les mini poireaux durant 5minutes, les rafraîchir dans de l'eau glacée. Égoutter.

Couper des biseaux de 1cm de longueur, les assaisonner avec la vinaigrette balsamique.

Tailler de fins biseaux crus avec les deux mini poireaux restants.

Réaliser des copeaux de vieux Gruyère AOP à l'aide d'un couteau économe.

## Finition

Garnir le pourtour du velouté avec les pastilles de pomme de terre Agria.

Ajouter le reste de la saucisse aux choux vaudoise IGP en recouvrant la totalité du velouté.

Décorer harmonieusement le dessus des pastilles de pomme de terre avec les mini poireaux cuits et crus puis terminer avec les copeaux de vieux Gruyère AOP. Finir avec quelques pousses de saisons.

Assaisonner les pousses avec un filet de vinaigrette balsamique et du poivre mignonnette 4 baies.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

