RECETTE · AUTOMNE, CUISSON VAPEUR

Saucisson neuchâtelois IGP à la vapeur, poireaux fondants et pommes de terre

PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ	PORTIONS
15 min	45 min (+ 5 min de repos)	Facile	4 personnes

Le saucisson neuchâtelois se cuit traditionnellement dans une eau qui frémit sans jamais bouillir. Le four vapeur tient cette température au degré près : le saucisson reste moelleux et entier, pendant que pommes de terre et poireaux cuisent sur les autres niveaux.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

POUR LE PLAT

Saucissons neuchâtelois IGP (env. 350 g chacun)	2
Pommes de terre nouvelles à chair ferme (type Charlotte)	800 g
Poireaux	3 (env. 800 g)
Beurre	20 g
Vin blanc de Neuchâtel (Chasselas)	0,5 dl
Sel, poivre du moulin	au goût
Persil plat, haché	2 c. à s.

POUR LA CRÈME À LA MOUTARDE

Crème entière	1,5 dl
Moutarde à l'ancienne	1 c. à s.
Moutarde mi-forte	1 c. à c.
Noix de muscade, râpée	1 pincée

PRÉPARATION

01 Préparer les légumes
Brossez les pommes de terre sous l'eau sans les éplucher et coupez les plus grosses en deux pour obtenir des morceaux de taille égale. Retirez les feuilles abîmées et le vert le plus foncé des poireaux, fendez-les en deux sur la longueur, rincez-les soigneusement entre les feuilles, puis taillez-les en tronçons de 2 cm.

02 Lancer la cuisson vapeur
Réglez le four vapeur en mode 100 % vapeur à 90 °C. Disposez les pommes de terre dans un bac perforé, salez légèrement. Posez les saucissons entiers, sans les piquer, dans un bac non perforé qui recueillera leur jus. Enfournez les deux bacs sur deux niveaux et lancez la cuisson pour 45 minutes.

03 Ajouter les poireaux
Dans un second bac non perforé, répartissez les poireaux avec le beurre en parcelles, le vin blanc, une pincée de sel et un tour de poivre. Glissez-le dans le four 15 minutes avant la fin de la cuisson : les poireaux doivent être fondants mais encore vert tendre.

04 Préparer la crème à la moutarde
Pendant ce temps, chauffez doucement la crème dans une petite casserole avec les deux moutardes et la muscade, sans laisser bouillir. À la fin de la cuisson, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe du jus recueilli sous les saucissons, puis rectifiez l'assaisonnement.

05 Lier les poireaux
Versez la moitié de la crème à la moutarde sur les poireaux et mélangez délicatement. Gardez le reste en saucière pour le service. Parsemez les pommes de terre de persil haché.

06 Reposer et trancher
Laissez reposer les saucissons 5 minutes hors du four, puis tranchez-les en biais en rondelles d'un bon centimètre. Dressez les poireaux, les pommes de terre et les tranches de saucisson dans des assiettes chaudes, avec la crème et un peu de moutarde à l'ancienne à part.

> L'ASTUCE DU CHEF
> Ne piquez jamais le saucisson et ne montez pas au-delà de 90 °C. Sa peau naturelle retient le jus et le gras qui font son moelleux : à 100 °C, elle se tend et finit par éclater, et la chair s'assèche. Le jus recueilli dans le bac non perforé est un trésor : quelques cuillères suffisent à parfumer la crème à la moutarde.